Lübeckisches Kochbuch

Für den bürgerlichen Haushalt

Verlag von
Lübcke & Nöhring, Lübeck

OTTO VOIGT

Lübeck

Obere Fleischhauerstr. 14. ⁂ Fernsprecher 438.

WEINHANDLUNG

Wein-Import & -Versand

In- und ausländische Liqueure und Spirituosen in reichster Auswahl.

Grösstes Spezial-Detail-Geschäft

der Weinbranche.

Süd-Weine

Medizinal-, Frühstücks-, Dessert- und

Damen-Weine

Bordeaux-, Burgunder-, Rhein-, Mosel- u. Franken-Weine
Italienische, Griechische, Ungarische etc. Weine
Fruchtweine, Suppen-Weine
Alkoholfreie Frucht- u. Traubenweine, Frada, Amplosia, Pomril etc.

Bodega und Weinstube

Lokalitäten ersten Ranges.

Originell ausgestattet! **Sehenswert!**

Wenn's Kochen soll
gelingen,
Hab' Freude am
Vollbringen!

Lübeckisches

Koch-Buch.

Die besten Recepte

für den bürgerlichen Mittagstisch,

nebst

einer gediegenen Auswahl von Recepten und Anleitungen über die **Bereitung von Backwerk**, über das **Einmachen der Früchte** und die **Herstellung kalter und warmer Getränke**, nebst einem **Anhang**, eine Anzahl praktischer Winke enthaltend.

Lübeck, Breitestraße 31.
Verlag von Lübcke & Nöhring, Sortiment u. Antiquariat.

Inhalts-Verzeichniß.

Bester Wegweiser, um sofort alles, was dieses Kochbuch enthält, finden zu können.

NB. Ein alphabetisch geordnetes Register, sämmtliche Rezepte ꝛc. enthaltend, befindet sich am Schlusse des Kochbuches.

Das Kochbuch enthält:

	Seite
I. Einleitung	1—2
II. Vorrichtungen	3—18
III. Suppen	18—35
A. Kurze Anleitung zur Bereitung von Fleischbrühen	18—19
B. Suppen von verschiedenen Getreideprodukten	20—23
C. „ „ Kartoffeln, Brot und Mehl	23—26
D. „ „ Gemüsen und Hülsenfrüchten	26—29
E. „ „ Fischen und Krebsen	29—30
F. Rindfleischsuppen mit verschiedenen Einlagen	30—31
G. Suppen von verschiedenen Fleischen	31—33
H. „ „ Milch	33—34
I. „ „ Bier und Wein	34—35
K. „ „ Obst	35
IV. Gemüse	35—50
A. Kurze Anleitung zur Bereitung der Gemüse	35—36
B. Die Gemüse	36—47
C. Allgemeines über Kartoffeln	47—50
V. Klöße, Klößchen, Speisen von Nudeln und Makaroni	50—56
A. Kurze Anleitung	50—51
B. Suppenklöße und Klößchen	51—52
C. Klöße zu Beigüssen, Obst, Gemüse und Fleisch	52—55
D. Speisen von Nudeln und Makaroni	55—56

Seite

VI. Fische und Schalthiere . . . . . 56—71
A. Kurze Anleitung . . . . . 56—57
B. Süßwasserfische . . . . . 57—64
Fische kalt zu geben 63
C. Seefische . . . . . 64—70
D. Schalthiere 71

VII Beigüsse . . . . . 72—82
A. Kurze Anleitung 72
B. Die warmen Beigüsse zu Fleisch, Fisch, Gemüse und Klößen . . . . . 72—77
C. Kalte Beigüsse . . . . . 77—79
D. Beigüsse zu Obst, Wein und Milch . . . . 79—82

VIII. Fleischspeisen . . . . . 82—124
A. Kurze Anleitung . . . . . 82—84
B. Rindfleisch-Braten und -Speisen . . . . 84—94
C. Hammelfleisch . . . . . 94—97
D. Kalbfleisch . . . . . 97—103
E. Schweinefleisch . . . . . 104—106
F. Kaninchenfleisch . . . . . 106—108
G. Ziegenfleisch 108
H. Geflügel . . . . . 108—116
a. Zahmes Geflügel . . . . . 108—114
b. Wildes Geflügel . . . . . 114—116
I. Wildpret . . . . . 116—118
K. Gerichte von übrig gebliebenem und kaltem Fleische 118—122
L. Pasteten und Pastetchen . . . . . 123—124

IX. Salate . . . . . 125—129
A. Kurze Anleitung 125
B. Die Salate . . . . . 125—129

X. Kompotts . . . . . 129—135
A. Kurze Anleitung 120
B. Die Kompotts von frischem Obst . . . . 129—134
C. „ „ „ getrocknetem Obst . . . 134—135

XI. Milch-, Eier- und Pfannenspeisen . . . . . 135—142
A. Kurze Anleitung 135
B. Milchspeisen . . . . . 136—138
C. Eierspeisen . . . . . 138—139
D. Pfannenspeisen . . . . . 139—142

XII. Puddings, Aufläufe und andere süße Speisen . . . 142—151
A. Kurze Anleitung . . . . . 142—143
B. Die Puddings . . . . . 143—146
C. Die Aufläufe . . . . . 147—149
D. Verschiedene süße Speisen . . . . . 150—151

Seite

XIII. Kalte süße Speisen, Cremes, Gelees . . . . . 151—157
A. Kurze Anleitung . . . . . 151—152
B. Gelees, Cremes, Puddings ꝛc. . . . . 152—157

XIV. Schmalzgebackenes, Torten, Kuchen, kleines Backwerk 157—183
A. Kurze Anleitung . . . . . 157—159
B. Schmalzgebackenes . . . . . 160—162
C. Torten . . . . . 162—167
D. Kuchen . . . . . 167—174
E. Kleines Backwerk . . . . . 174—183

XV. Eingemachte Früchte und Gemüse . . . . . 183—204
A. Kurze Anleitung . . . . . 183—185
B. Fruchtsäfte . . . . . 186—187
C. Dunstobst . . . . . 187—188
D. Früchte in Essig . . . . . 188—189
E. „ „ Branntwein, Rum ꝛc. . . . . 189—191
F. In Zucker eingemachte Früchte . . . . . 191—195
G. Verschiedenartig Eingemachtes . . . . . 195—196
H. Marmeladen und Muse . . . . . 196—199
I. Gelees . . . . . 199—200
K. Eingemachte Gemüse . . . . . 201—204

XVI. Kalte und warme Getränke, Kaltschalen . . . . . 204—211
A. Warme Getränke . . . . . 204—208
B. Kalte Getränke . . . . . 208—210
C. Getränke für Kranke 210
D. Kaltschalen . . . . . 210—211

XVII. Anhang . . . . . 211—228
1. Ueber die Kochgeschirre 211
2. Ueber das Tisch- und Tafeldecken zu den verschiedenen Gelegenheiten 212
3. Von den Pflichten der Hausfrau am Tische . . 215
4. Zerlegen und Anrichten 217
5. Quantitäten-Tabelle 221
6. Vom Serviren 222
7. Ueber die Getränke 223
8. Zusammenstellung zu einem großen Gesellschaftsessen 224
9. Zusammenstellung zu einem kleineren Gesellschaftsessen 225
10. Zusammenstellung zu einem noch kleineren Essen 225
11. Warmes Abendessen 226
12. Kaltes Abendessen 226
13. Gabelfrühstück 226
14. Einfaches Frühstück 227

Seite

15. Thees 227
16. Kaffeegesellschaften 228

XVIII. Der Einkauf der Lebensmittel 229–233
1. Die verschiedenen Fleischsorten 229
2. Die Wildpretarten 229
3. Die Geflügelarten 230
4. Fische und Wasserthiere 230
5. Die Gemüse 231
6. Die Getreideprodutte 232
7. Fettsorten und Eier 233

XIX. Ueber das Aufbewahren von Lebensmitteln . . . . 233—236

Alphabetisches Register . . . . . 237—248

I. Einleitung.

An unsere Leserinnen. Wir glauben unser Buch nicht besser einführen zu können, als indem wir ausdrücklich betonen, daß wir vor allen Dingen bemüht gewesen sind, ein Werk zu schaffen, geeignet, der deutschen Hausfrau als ein wirklich nützliches Hand-Küchenbuch zu dienen, in welchem sie sich Raths erholen kann für die Bestellung des einfachsten wie des reicheren täglichen Tisches sowohl, als auch für die Aufrüstung der festlichen Tafel, wie sie hohe Feiertage, Familienfeste und Anwesenheit von Gästen zuweilen erfordert. Allerdings mußte sich der letztere Theil sowohl in Bezug auf Anzahl wie auf Beschaffenheit der diesbezüglichen Recepte eine gewisse Beschränkung gefallen lassen, sollte das Buch nicht zu umfangreich und daher auch zu teuer werden und sich auch gleichzeitig für weitere Kreise eignen.

Um nun ein für die bürgerliche Hausfrau verwendbares Werk herzustellen, mußten wir auf die Aufnahme luxuriöser Schaugerichte, die oft für den Verfasser eines Kochbuches gerade ungemein verlockend sind, verzichten, und vergebens würde man in unserer Arbeit nach „Kalbsmilch-Gratins", „Kalbsgranate", „Galantine" u. s. w. suchen. Auch die kostbaren Mischgemüse, bei denen Krebsschwänze und derartige Delikatessen eine Hauptrolle spielen, Sülzen und Gelees mit Champagner u. s. w. haben wir von der Aufnahme ausgeschlossen, als in den Rahmen eines solchen Buches nicht passend, da derartige Recepte ohnehin meist völlig unbenützt bleiben. Hingegen haben wir aber eine verhältnismäßig reiche Auswahl von Gerichten geboten, die aus Fleisch- und andern Speiseresten bereitet werden können; und wo keine besondere Anweisung dazu gegeben ist, befindet sich häufig bei dem betreffenden Recepte selbst eine Anmerkung, wie so ein etwaiger Rest verwerthet werden mag. Auch finden sich einige Suppen und Gemüse in den nachstehenden Blättern, die bei bescheidenen Ansprüchen als einziges und alleiniges Gericht für den Mittagstisch dienen können.

Wie sehr wir nun aber auch bestrebt gewesen sind, der Sparsamkeit nach Möglichkeit Rechnung zu tragen, so durften wir doch auch den Nährwerth und die Schmackhaftigkeit der Zubereitung nicht außer Augen lassen und darum ist es uns nicht gelungen, der beliebten, doch unüberlegten Redensart gemäß „Anleitung zur Herstellung nahrhafter und wohlschmeckender Gerichte für weniges Geld" zu geben. Heutzutage, wo alle Lebensmittel so hoch im Preise stehen, kann überhaupt nur mehr von einer verhältnißmäßigen Billigkeit die Rede sein. Bei der Bereitung des täglichen Tisches wie bei der Herstellung von festlichen Essen soll und muß in einem gut geleiteten Haushalte allerdings jede Verschwendung sowohl an Menge der Speisen wie an Zuthaten vermieden werden, doch an dem nothwendigen soll man nicht kargen. Daß ein ungenügend zubereitetes

Essen niemals eine wirkliche Ersparniß bedeutet, weiß derjenige am besten, der schon wiederholt und während längerer Zeit seine Mahlzeiten in einem Gasthause eingenommen hat und wenige Stunden nach beendetem Mahl von neuem — Hunger empfand! — Es ist weit klüger und praktischer, sich auf recht einfache Gerichte zu beschränken, mit einer kräftig bereiteten Schüssel vorlieb zu nehmen, als ein dünnes, geschmackloses Essen herzustellen, welches den Magen allerdings füllt, dem Körper aber nicht die benötigte Menge an den verschiedenartigsten Nahrungsstoffen zuführt, die er zur Erhaltung einer ungeschwächten Gesundheit und Arbeitskraft bedarf.

Uebrigens haben wir im Hinblick darauf, daß ein Kochbuch bestimm, ist, durch sehr viele Hände zu gehen und den verschiedenartigsten Ansprüchent Börsen und Geschmacksrichtungen gerecht zu werden, uns bemüht, bei zahlreichen Rezepten verschiedene Zuthaten zwischen Klammern zu setzen, womit angedeutet werden soll, daß dieselben nicht unbedingt nöthig zur Herstellung des betreffenden Gerichtes sind, wohl aber zu dessen Verbesserung dienen. Ebenso sind alle jene Angaben, wo es heißt: „man kann" oder „nach Belieben" 2c., nicht unbedingt, sondern nur bedingungsweise zu befolgen, je nach dem persönlichen Geschmack und der Geldsumme, die man für die betreffende Speise ausgesetzt hat. Mit Ausnahme der Puddings, Aufläufe, Backwerke aller Art kann man auch an Butter und Eiern nach Belieben etwas weniger nehmen, als in den Rezepten angegeben erscheint: ein mit weniger Fett bereiteter Braten, eine Suppe, Klöße oder ein Pfannkuchen, an denen sich weniger Butter oder Eier befinden, werden allerdings weniger wohlschmeckend und auch etwas weniger nahrhaft sein, doch darum noch nicht mißrathen, wie dies bei einem Pudding, einem Blätterteige und ähnlichem sehr leicht der Fall sein würde, wenn die angegebenen Mischungen nicht eingehalten werden. Uebrigens befinden sich so viele verhältnißmäßig billig herzustellende Gerichte in diesem Buche, daß Diejenige nicht in Verlegenheit kommen wird, die für ihre Küche nicht viel ausgeben will.

Worauf wir aber zum Schluß noch besonders aufmerksam machen wollen, das sind die jedem Abschnitte beigegebenen Erklärungen, die sich auf die Herstellung der in die betreffende Speisengattung fallenden Gerichte, die dazu erforderlichen Vorbereitungen wie die Behandlung der dazu in Verwendung kommenden Hauptbestandtheile betreffen. Dieselben führen den Titel: „Kurze Anleitung zur Herstellung von Suppen, Fleischgerichten, Klößen 2c." Die einzelnen Nummern, die in diesen Anleitungen zur Sprache kommen, sind im Inhaltsverzeichnisse angeführt. Ein Anfängerin in der Kochkunst oder eine in der Bereitung bestimmter Gerichte noch ungeübte Köchin wird sich unseres Buches nur dann mit dem ganzen wünschenswerthen Erfolge bedienen, wenn sie diese **Anleitungen** durchliest, ehe sie sich an die Arbeit macht, und nach den daselbst gegebenen Anweisungen verfährt.

II. Die Vorrichtungen.

1. Das Tödten des Geflügels. Die Art des Schlachtens bleibt bei allem Geflügel, beim großen wie beim kleinen, ganz gleich. Man hält das Thier an den Flügeln und Füßen recht fest oder man nimmt es so zwischen die Kniee, daß es sich nicht bewegen kann, biegt den Hals zurück und schneidet dicht unter dem Kopfe den Hals durch, so daß er nur mehr durch einen Hautlappen mit demselben verbunden bleibt. Man lasse das Thier gut ausbluten und fange bei Gänsen und Enten das Blut in einem Töpfchen auf, in welchem sich etwas Weinessig befindet, wobei man stark rühren muß, damit es nicht gerinnt.

2. Das Reinigen des Geflügels. Alles Geflügel werde womöglich gleich nach dem Tödten, solange es noch warm und geschmeidig ist, trocken gerupft, wobei man vorsichtig sein muß, damit die Haut nicht zerrissen werde. Die kleinen bläulichen Stoppeln, die zuweilen unter der Haut sitzen bleiben, werden mit einem recht feinen, spitzigen Messerchen behutsam herausgestochen; zubereitetes Geflügel, in welchem noch solche Stiftchen sitzen, oder welches sonst schlecht gereinigt wäre, ist höchst unappetitlich und zeigt von großer Nachlässigkeit. Ebenso muß man eingerupftes Stück noch von allen Seiten über ein brennendes Papier oder eine Spirituslampe drehen, damit die feinen Härchen abgesengt werden, die sich anders nicht entfernen lassen. Ehe man Gänse rupft, dreht man erst die Flügel im ersten Gelenke ab und zieht die Schwanzfedern aus. Der zarte Flaum, der auf der Brust unter den gröberen Deckfedern sitzt, wird besonders aufbewahrt, da er die geschätzten Daunen liefert.

Geflügel, welches zu Ragouts, Frikassees und Suppen gehört, tauche man gleich nach dem Schlachten in heißes Wasser und halte es so lange darin, bis sich die Federn ohne Mühe ausziehen lassen. Bei jungem Geflügel darf das Wasser nicht zu heiß sein, da sonst die Haut ebenfalls abgehen würde.

An der Rückseite des Halses macht man einen Längenschnitt, zieht durch diese Oeffnung die vorsichtig losgelöste Gurgel, den Schlund und den Kropf heraus und drückt dann alles los, was man von hier aus erreichen kann, jedoch ohne etwas zu zerdrücken.

Dann macht man vom Brustende bis zum Steiß hinunter ebenfalls einen Längenschnitt von genügender Größe, fährt mit drei Fingern, bei Gans und Puter mit der ganzen rechten Hand, hinein und löst die Eingeweide sehr vorsichtig aus, damit ja nichts zerdrückt und das Innere des Geflügels nicht beschmutzt werde. Magen und Leber werden von den Gedärmen getrennt, die Galle, die nur in einem ganz dünnen Häutchen sitzt, recht behutsam losgeschnitten, den Magen schneidet man da auf, wo die Haut weiß ist, der Inhalt wird entleert, die innere derbe Haut abgezogen, worauf man ihn in Wasser spült und abtrocknet. Das Geflügel wird innen und außen sauber ausgewaschen, wieder abgetrocknet, Leber und Magen steckt man in das Innere, die Flügel werden im ersten Gelenke abgebrochen, die Füße abgehauen, die Augen ausgestochen, die Haut von Schnabel und Kamm abgelöst und die Zunge ausgerissen. So gereinigt, schlägt man das Geflügel in ein sauberes Tuch, legt es in eine Schüssel und setzt es an einen kalten Ort.

Beim Ausnehmen der Gans hat man das gleiche Verfahren und die gleiche Vorsicht zu bewahren. Man nimmt zuerst das sogenannte Flaumfett, welches zu beiden Seiten der Brust, unterhalb dieser, liegt und dicht am Gerippe losgelöst und in möglichst großen Stücken herausgenommen werden muß. Dann nimmt man die Gedärme mit dem Magen, löst von ersteren das angewachsene Fett ab, dann die Leber mit der Galle. Das Flaum- wie das Darmfett, doch jedes gesondert, gibt man in kaltes Wasser, welches jeden Tag durch frisches ersetzt wird, bis man das Fett verwendet; vom Flaumfett wird zuvor das dünne Häutchen entfernt.

Das mit Essig vermischte Gänseblut kann man bei kräftigerem Frostwetter einige Tage unbedeckt und im Kalten stehend aufbewahren, doch nicht zu lange.

Geflügel, welches aufbewahrt werden soll und Wildgeflügel in jedem Falle, dürfen nicht ausgewaschen werden; man reibt sie innen und außen mit einem Tuche sauber aus und bewahrt es im Kühlen luftig hängend. Das Nähere darüber findet sich im Abschnitt Fleischspeisen, A, Nr. 1. Im Nothfall können Gänse im Winter bis zu drei Wochen aufbewahrt werden, Puter ebenfalls.

Bei Wildgeflügel werden die Füße in kochendes Wasser gehalten, bis sich die Haut abziehen läßt, abgehauen werden nur die Sporen; die Flügel stutzt man, Leber und Magen können nicht verwendet werden.

3. Das Aufbiegen des Geflügels (Dressiren). Die Halshaut wird ein Stückchen oberhalb der Brust abgeschnitten und nach dieser hin zurückgeschoben. Der Hals mit dem Kopfe, die Klauen und Spitzen der Flügel werden abgehauen; zu bemerken wäre jedoch, daß Viele Hals und Kopf bei Puter, Hühnern, Kapaun, Poularden und Tauben daran lassen. Bei jungen Hühnern und Tauben wird das Brustbein mit den Fingern eingedrückt und kann dann von Innen leicht herausgenommen werden, obgleich dies nicht geschehen muß. Bei größerem Geflügel legt man ein Tuch über die Brust, nachdem man das Brustbein vorerst von innen heraus mit einem spitzigen Messer durchstochen hat, und schlagt dann das Bein mit dem Klopfholze vorsichtig ein, damit die Haut nicht verletzt werde. Die Flügel dreht man derart nach dem Kopfe zurück, daß die Spitzen flach am Rücken aufliegen und durchsticht sowohl das Thier wie beide Flügel mit einem Spießchen von Holz oder Eisen, man bekommt dieselben in allen Kücheneinrichtungsgeschäften zu kaufen; die Keulchen werden gegen die Brust zurückgedrückt und ebenfalls mit einem solchen Spieß durchstochen, wodurch die Brust schön rund hervortritt. Läßt man den Kopf daran, so biege man ihn nach dem Rücken zu abwärts, schiebe ihn durch den linken Flügel durch und lege ihn neben die Brust. Will man keine Spießchen zum Aufbiegen, so ziehe man mit einer Dressirnadel in der angegebenen Art einen entsprechenden Bindfaden durch Flügel und Keulchen und binde ihn über dem Rücken zusammen; er muß fest angezogen werden. Vor dem Anrichten müssen natürlich Spießchen wie Bindfaden entfernt werden.

Gänse werden nicht aufgebogen. Man schlägt zwar den Brustknochen ein, aber Hals, Kopf, Füße und die Flügel werden abgehauen, letztere etwa 2 Finger breit vom Leibe weg.

Wildgeflügel wird wie zahmes Geflügel aufgebogen, nur bricht man die Keulchen im zweiten Gelenke und dreht sie den Rücken entlang so, daß die Klauen nicht nach dem Halse zu stehen.

4. Das Steifen von Geflügel und Fleisch (Blanchiren). Im Allgemeinen werden nur Geflügel, Kalb- und Lammfleisch gesteift, namentlich solches, welches im weißen Guß zubereitet wird oder sonst sehr weiß bleiben soll, ebenfalls dasjenige, welches man spicken will, wenn es den genannten Arten angehört. Das Steifen besteht darin, daß man das betreffende Fleisch oder Geflügel mit kaltem Wasser aufs Feuer bringt, darin heiß und steif werden, doch nicht kochen läßt, worauf es aus dem Wasser genommen und nach Angabe weiter behandelt wird.

5. Das Spicken. Man verwendet dazu nur geräucherten, recht weißen, harten und fetten Speck, der nicht von Fleischfasern durchzogen ist. Je breiter er ist, um so besser. Man schneidet ihn mit einem scharfen Messer in 3—4fingerbreite Scheiben, diese der Länge nach in 2—3 Streifen, von welchen man dann die Speckfaden von beliebter Dicke schneidet. Dieselben müssen 2—3 Finger breit sein. Man dreht sie in Salz und Pfeffer, oder nur in Salz und zieht sie hierauf in eine Spicknadel von entsprechender Dicke. Man hat gewöhnlich mehrere von verschiedener Größe. Die besten sind von Stahl oder Messing. Man sehe darauf, daß sie recht glatt sind und den Speck gut fassen; sie müssen stets tadellos sauber sein. Man sticht die Nadel auf der einen Seite ins Fleisch hinein und ein Stückchen weiter heraus, so daß der Speck auf beiden Seiten je etwa fingerbreit aus dem Fleische hervorsteht; bei kleinen Stücken nur halbfingerbreit. Die nächste Reihe wird in der gleichen Entfernung begonnen, wie die ist, welche die Faden der ersten Reihe von einander trennt. Soll jedoch ein Stück recht dick gespickt werden, so beginne man die zweite Reihe in der Mitte zwischen den Speckfaden der ersten, die dritte zwischen den beiden Faden der zweiten und ersten Reihe u. s. w.

Je dichter ein Braten gespickt ist, um so schöner ist sein Ansehen, wie auch der Geschmack und das Zarte dadurch erhöht werden kann; dies gilt namentlich von Geflügel, Wildgeflügel und Wildbraten.

6. Die Verwendung der Fette. Da die Butterpreise im allgemeinen gegenwärtig sehr hohe sind, so ist es natürlich, daß man in jeder Küche bemüht ist, sich auch mit anderen Fettsorten zu behelfen, von denen manche, richtig behandelt und richtig angewendet, einen ganz annehmbaren Ersatz für Butter bieten.

Solche Ersatzfette sind: Speck, Nierenfett, Schweineschmalz, Gänsefett, welches, am passenden Orte benützt, vorzüglich ist, anderes Geflügelfett, abgeschnittenes Fett von Schinken und Rauchfleisch, abgehobenes Suppenfett, Oel, Margarin- oder Kunstbutter, die am besten jeder Küche fern bleibt, und endlich ein neues Präparat, welches mit der Zeit wohl die weiteste Verbreitung finden und der echten Butter eine siegreiche Konkurrenz in der Küche machen dürfte, nämlich die Kokosnußbutter, die in Mannheim (Baden) von P. Müller & Söhne in vorzüglichster Beschaffenheit hergestellt wird und in jeder größeren Stadt schon für den ungefähren Preis von 60 bis 70 Pfennige per Pfund erhältlich sein dürfte. Der große Vorzug, den die Kokosnußbutter vor allen anderen Fettstoffen

voraus hat, die als Ersatz für Butter benützt werden, besteht darin, daß sie durchaus frei von jedem besonderen Geschmack und Geruch ist und ausnahmslos ohne Nachteil zu allen Speisen und Backwerken benützt werden kann, obschon die feine Köchin der echten Butter zu sehr zarten weißen Beigüssen, ganz feinen Gemüsen und Braten, wie auch zum Schmelzen feiner Speisen doch den Vorzug geben wird. Da aber, wo es nicht darauf ankommt, daß der Buttergeschmack stärker und rein hervortritt, wird jede vernünftige sparsame Hausfrau, die einmal einen Versuch gemacht hat, sicher nur mehr Kokosnußbutter anwenden und sicherlich alle die anderen minderwertigen Ersatzfette, den Speck und das Gänsefett ausgenommen, bei Seite lassen.

Zu allen Arten von Rindsbraten eignen sich Speck und gut zubereitetes Rindsnierenfett vorzüglich, um jedoch den Geschmack des Saftes oder Beigusses zu haben, empfiehlt es sich, kurz vor dem Anrichten ein Stückchen Butter durchzurühren. Zu Beefsteaks und Rumsteaks ist ebenfalls Nierenfett sehr gut zu benützen.

Zu Kalbs-, Hammel- und Wildbraten, ferner zu Geflügel und Wildgeflügel gehört frische Butter oder halb Butter, halb Speck. Gewöhnlicher Kalbs-, Rinds-, Hammel- und Lammbraten sowie alle gedämpften und geschmorten Fleischgerichte können vorzüglich mit der genannten Kokosnußbutter zubereitet werden. Letzteres hat auch für alle Gerichte von gehacktem Fleische Giltigkeit. Frikassees und feine Ragouts erfordern jedoch echte frische Butter. Gänse- und Schweinebraten bratet man im eigenen Fett mit einem Zusatze von Wasser.

Gänsefett, sowohl ausgeschmolzenes als ausgebratenes, welches man während des Bratens abhebt, eignet sich vorzüglich zum Braten von Kartoffeln, doch ist es auch an Sauerkraut, Weiß- und Rot- sowie Braunkohl sehr angenehm, ebenfalls an Graupen und Reis.

Feine Gemüse, wie Spargel, junge Erbsen, kleine Rübchen aller Art, Salatböhnchen, Blumenkohl, Rosenkohl u. s. w. sind mit echter, frischer Butter am besten; will man sich jedoch sehr sparsam einrichten, so kann auch hier Kokosnußbutter verwendet werden, ohne daß das Gemüse verdorben würde. Für gewöhnliche Gemüse, wie Sauerkraut, Weißkohl, gelbe Rüben (Möhren) u. s. w. sind auch Schweinefett, Schinkenfett u. s. w. brauchbar, für ersteres vorzugsweise Speck und Schinkenfett. Endlich kann man dazu auch Suppenfett, Bratfett, Bratensaft und dergleichen mit Vorteil anwenden, wenn man vor dem Anrichten etwas frische Butter durchrührt. Nierenfett schmeckt an keinem Gemüse besonders angenehm, schon weil es rasch erkaltet und stockt.

Zu Speisen von Mehl, Milch, zu Backwerken aller Art sollte nur frische, Schmelz- und Kokosnuß-Butter, auf die wir hier nochmals aufmerksam machen, benützt werden.

7. Schmelzbutter zu bereiten. Geklärte Butter kann an Stelle frischer sowohl zu gewöhnlicheren Braten als gedämpften und geschmorten Fleischspeisen, zu Gemüsen gewöhnlicherer Art als zu solchen mit Beigüssen verwendet werden und ist insofern billiger, als man etwa $^1/_4$ weniger davon braucht, als von frischer, und die zum Klären bestimmte Butter kaufen kann, wenn sich gerade eine billige Gelegenheit dazu bietet.

Hauptsächlich dient sie zum Braten von allen jenen Fleisch- und Fischgerichten, die in Ei und geriebene Semmel gewendet werden, zur Bereitung von Backwerken aller Art und von Schmelzgebackenem.

Man gebe die zum Klären bestimmte Butter in einen verhältnißmäßig großen und womöglich weiten Topf — die von Eisen eignen sich hauptsächlich dazu —, setze sie auf mäßiges Feuer und nehme den aufsteigenden Schaum mit einem Schaumlöffel sorgfältig ab. Die Butter muß kochen, bis sie ganz hell geworden ist, so hell, daß man bis auf den Boden des Topfes sehen kann. Man setzt sie dann noch für 1/4 Stunde seitwärts, nimmt etwa noch vorhandenen Schaum ab und gießt sie vorsichtig vom Bodensatz ab in Steintöpfe, die, schon zum Bewahren der Schmelzbutter bestimmt, mit kochendem Wasser gebrüht und an der Luft getrocknet sind. Wenn die Butter ganz starr geworden ist, legt man erst ein Stück Fließpapier darüber, über dieses ein dickes blaues Papier, binde zu und sticht mit einer dicken Nadel diese Papiere an vielen Stellen durch. Wenn man die Töpfe an einen kühlen luftigen Ort setzt, so hält sich die Butter ein Jahr und noch länger gut, sofern man gute Butter zum Einschmelzen genommen hat. Man nehme kleinere Töpfe, damit man an den angebrochenen nicht zu lange hat.

8. Schweinefett zu bereiten. Das feinste Fett vom zartesten Weiß erhält man vom Bauchfett, dem sogenannten Deckel. Man schneidet es in gleichmäßige kleine Würfel, streue über je 12 Pfund 1 Eßlöffel gestoßenen Zucker, gebe 2 bis 3 geschälte und in je 4 Theile geschnittene Borsdorfer Aepfel dazu und lasse es bei gleichmäßigem, nicht zu starkem Feuer langsam ausbraten, wobei man öfter durchrühren muß, damit es nicht ansitzt. Wenn die Schreven hochgelb geworden sind, gieße man das klare Fett vorsichtig vom Bodensatz und bewahre es wie Schmelzbutter. Es können auch Blechtöpfe dazu verwendet werden.

9. Gänsefett zu bereiten. Das Flaumfett wird 48 Stunden in recht frisches Wasser gelegt, welches man täglich zweimal wechselt. Dann schneidet man es in kleine Würfel und läßt es langsam schmelzen, wobei man fleißig durchrühren muß. Wenn die Schreven sich gelb färben, gießt man das Fett durch ein Sieb in eine Porzellanschüssel, läßt es stocken, dann noch einen Tag stehen, worauf man alles noch ganz reine Fett abhebt, ohne irgend welche Rückstände mit aufzunehmen. Dieses Fett wird nochmals geschmolzen, etwa 1/2 Stunde langsam gekocht und wie Schmelzbutter in Töpfchen gefüllt, zugebunden und aufbewahrt. Es hält sich Monate lang frisch.

10. Rindsnierenfett schmackhaft zu bereiten. Beim Einkauf von Nierenfett sehe man darauf, daß es sehr weiß und sehr fest ist. Man schneide es in dreifingerbreite Stücke und wässere es wie Gänsefett. Man schneide es auch wie dieses in recht feine Würfelchen und setze es mit reichlich 1/8 Liter süßer Milch (für jedes Pfund) auf mäßiges Feuer, wo man es langsam und bei fleißigem Rühren und Loslösen der anklebenden Stückchen so lange kochen läßt, bis es durchsichtig klar geworden ist. Man gießt es hierauf vorsichtig vom Bodensatze ab, läßt es dann durch ein feines Haarsieb laufen und füllt es in ein Steintöpfchen, in welchem man es noch einige Male durchrührt.

Für kleinere Haushaltungen ist es nicht rathsam, mehr als 2, höchstens 3 Pfunde auf einmal auszukochen, da es sich nicht lange frisch erhält.

In Süddeutschland ist es vielfach gebräuchlich, das geseihte Nierenfett mit gleichviel noch flüssiger Schmelzbutter zu mischen und diese Mischung im Topfe gut durchzurühren. Mit Butter vermischt erhält es sich länger frisch.

11. Küchenöl auszuglühen. Von allen in der Küche zur Verwendung kommenden Oelen bedarf nur das Rüböl, die geringste Sorte, des Ausglühens. Mohn-, Nuß- oder Buchenöl können ohne weiteres verwendet werden, letzteres ist jedoch nur zur Salatbereitung zu verwenden, da es durch das Erhitzen einen übeln Beigeschmack erhält. Zum Braten von Fleisch und Fisch, von Grilladen u. s. f. kann man sich keines feineren Fettes bedienen, als des Provenceröls; die darin bereiteten Speisen sind sowohl hinsichtlich des Geschmackes wie der Farbe vorzüglich, doch ist dieses Fett sehr theuer, besonders wenn man das Oel nicht in großen Mengen und aus erster Quelle beziehen kann.

Beim Einkauf von Rüböl ist darauf zu achten, daß man nur solches von bester Qualität erhält, welches frei von jeder Verfälschung ist. Beim Ausglühen ist die größte Vorsicht zu bewahren und namentlich für einen verhältnißmäßig großen Topf zu sorgen, der von Eisen sein muß. Das Feuer muß sehr milde sein, indem sich das Oel leicht entzündet, wenn man es zu starker Hitze aussetzt. Man gebe für jeden $^1/_2$ Liter eine kleine abgeschälte Zwiebel, oder eine abgeschälte, in mehrere Scheiben geschnittene Kartoffel hinein und läßt sie darin stark hochgelb werden. Dann nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, giebt eine halbe Messerspitze Salz hinein und läßt es auf der Platte noch so lange langsam fortkochen, bis kein Schaum mehr aufsteigt. Viele lassen denselben verkochen, reiner schmeckt jedoch das Oel, wenn es sorgfältig abgenommen wird. Man lasse es in einer Schüssel, nicht im Topfe, erkalten und fülle es dann in Flaschen.

Sollte das Oel zufällig in Brand gerathen, so decke man rasch einen Deckel darauf und ziehe den Topf an kühle Stelle, sehe sich aber vor, daß man nicht die Hände verbrenne; dieser Möglichkeit wegen sollen auch möglichst wenig Personen und nur Erwachsene in der Küche sein.

Ausgeglühtes Oel verbreitet bei der Verwendung keine Dämpfe mehr, wohl aber riecht es während des Ausglühens sehr stark.

12. Die Kokosnußbutter. Diese aus dem Oel der Kokosnuß gewonnene Butter ist ein reines Pflanzenfett, welches nahezu frei von allem Wasser ist, gar keinen Käsestoff enthält und fast ausschließlich aus reinem Fett besteht. Von Farbe ist die Kokosnußbutter rein weiß, mit einem schwachen Stich ins Bläuliche und sieht sie sehr zart aus. Der Umstand, daß dieselbe keinerlei Säuren enthält, macht sie namentlich zum Genuß für Personen mit schwachem und angegriffenem Magen geeignet.

Ob die Kokosnußbutter zur Bereitung von Fleisch und Gemüse, ob sie zum Backen oder zur Teigbereitung von Backwerken benutzt wird, man nimmt stets um etwa ein Viertel weniger davon, als man von frischer echter Butter nehmen würde.

Bei der Anwendung von Kokosnußbutter hat man darauf zu achten, daß sie gut heiß geworden ist, ehe man das Fleisch, Gemüse oder Backwerk hineingiebt oder sie über die abzuschmelzende Speise gießt, ebenso muß den damit bereiteten Speisen mehr Salz gegeben werden, als denjenigen, die mit thierischen Fetten bereitet werden. Auf diesen Umstand sind namentlich diejenigen aufmerksam zu machen, die gewöhnt sind, mit gesalzener Butter zu kochen.

Wird diese Butter zur Bereitung eines Teiges benützt, so giebt man 8 reichliche Eßlöffel Milch oder Wasser mehr dazu, als die betreffende Anweisung besagt oder man früher zu nehmen gewöhnt war, da der Teig weicher sein und das im Fett mangelnde Wasser ersetzt werden muß. Die 8 Löffel Wasser sind für jedes Pfund Kokosnußbutter berechnet; nimmt man mehr oder weniger Butter, so ist das Wasser resp. die Milch darnach zu berechnen.

Wird die Butter zur Sahne gerührt, so muß ihr während des Rührens ebenfalls die angegebene Menge Wasser zugesetzt werden. Ehe man zu rühren beginnt, läßt man die Butter am warmen Herde zerfließen, rührt aber dann sofort, indem sie andernfalls wieder fest werden würde.

Verfasserin macht an dieser Stelle nochmals darauf aufmerksam, daß die mit dieser Butter zubereiteten Speisen frei von jedem Geruch und Beigeschmack sind, daß sich, wie sie selbst erfahren, beim Backen von Pfannkuchen, Schmelzgebackenem u. s. f. nicht die unangenehmen Dämpfe entwickeln wie bei Buttergebrauch, daß nicht die gewohnten Rückstände im Fette zurückbleiben und dieses wiederholt zum Backen verwendet werden kann. Ganz besonders vorzüglich fand sie die Kokosnußbutter zur Bereitung von allen mürben Teigen, kleinem Konfekt, sogenanntem Buttergebackenen u. s. w. Dasselbe wird besonders mürb, erhält eine schöne Farbe und erhält sich sehr lange frisch.

Eine Vermischung mit oder einen Zusatz von frischer echter Butter, wie es häufig bei Nierenfett und Schweineschmalz gebräuchlich ist, verträgt die Kokosnußbutter nicht.

Besonders vortheilhaft fand Verfasserin die 2 Pfund-Blechdosen, die in ihrem Wohnorte in den Kaufläden zum Preise von 1,40 Mark zu erhalten sind. Wenn man diese Dosen an einen kühlen Ort setzt, erhält sich die Butter unverändert.

Wer diese Butter in größeren Mengen zu beziehen wünscht, würde gut thun, sich direct an die Fabrik von P. Müller & Söhne in Mannheim, Baden, zu wenden, wo sie jedenfalls billiger zu erhalten ist als aus zweiter Hand.

Ein Versuch mit dieser Butter sei allen unsern Leserinnen dringend empfohlen, besonders denjenigen, die unnütze Ausgaben vermeiden wollen oder müssen.

13. Fülle von Rindfleisch (Farce). 1/2 Pfund derbes Rindfleisch wird von Haut und Sehnen befreit und mit 85—100 Gr. Speck oder Nierenfett, einer Zwiebel, etwas Citronenschale und 85 Gr. in kalter Milch eingeweichtem und recht gut ausgedrücktem Milchbrote ganz fein gehackt. Dann mische man 2 ganze Eier oder 2 Eidotter und zum Schlusse das zu Schaum geschlagene Eiweiß, Salz und Gewürz nach Belieben und entweder ein wenig geschmolzene Butter oder dicke saure Sahne dazu. An diese Fülle können auch 1—2 Sardellen gegeben werden, die man mit dem Fleische hackt.

14. Fülle von Kalbfleisch. Die Mischung ist die gleiche wie oben, doch würde sich der Gebrauch von Nierenfett hier nicht empfehlen, am besten ist ungeräucherter Speck.

Zur Verfeinerung der Fülle können klein gehackte, in Butter gedämpfte Kräuter oder Champignons, oder Trüffelabfälle dazu genommen werden. Für obige Menge würde 1 Eßlöffel und selbst weniger von diesen Zuthaten genügen.

15. Fülle von gekochtem Kalbfleisch. Dieselbe ist namentlich mit einem Zusatz von Sardellen oder Sardellenbutter angenehm.

16. Fülle von Kalbfleisch und Leber (sehr gut). 250 Gr. rohes Kalbfleisch aus Haut und Sehnen geschabt, 250 Gr. geschabte Kalbs- oder Schweinsleber, 185 Gr. geräucherten Speck, 125 Gr. in Milch geweichtes und ausgedrücktes Milchbrot, 3 Eier, Sahne oder Butter nach Bedarf, Salz und Gewürzpulver. Diese Mischung giebt eine vorzügliche Pastetenfülle.

Will man die Fülle etwa für eine Kalbsbrust oder dergleichen bereiten, so genügt, ebenso wie für kleinere Pasteten, die Hälfte davon und giebt man anstatt des Gewürzpulvers etwas weißen Pfeffer, Zucker, 85 Gr. in Wasser geschwellte Sultan-Rosinen und nach Belieben 85 Gr. abgezogene, klein gehackte Mandeln.

17. Fülle von Schweinefleisch. 250 Gr. rohes oder gebratenes Schweinefleisch mit Fett durchzogen, 50—60 Gr. Zwiebeln, Zitronenschale, in Milch geweichte Semmel, 2 Eier, Sahne nach Bedarf, fein gestoßenen trockenen Majoran und Pfeffer. Nach Belieben 1—2 Sardellen. Diese Fülle ist für Pasteten sehr gut.

18. Fülle von Schinken. 250 Gr. fetter, gekochter Schinken, 85 Gr. geweichte Semmel, Petersilie, 2 Eier, etwas saure Sahne und Gewürzpulver.

19. Fülle von Leber. 250 Gr. Kalbs- oder Schweinsleber aus Haut und Sehnen gestreift, 75 Gr. ungeräucherten Speck, 1 fein geschnittene Zwiebel, in Butter weich und gelb gedämpft, 85 Gr. in Milch geweichtes Milchbrot, 3 Eier, Zitronenschale und Gewürzpulver.

Zur Verfeinerung dieser Fülle können sowohl in Butter gedämpfte Abfälle von Champignons oder Trüffeln als auch 1 Sardelle dienen. Gehört die Fülle zu einem Braten, so kann man wie in Nr. 16 Rosinen oder Rosinen und Mandeln dazu geben.

20. Fülle von Wildpret. Dieselbe wird namentlich zu Wildpasteten verwendet. Man nimmt die mageren Abfälle von Wildfleisch und giebt zu 250 Gr. Fleisch 100 Gr. ungeräucherten Speck, 85 Gr. in saure Sahne eingeweichtes Milchbrot, Zitronenschale, 3 Eier, das Weiße nach Belieben zu Schaum geschlagen, Gewürzpulver und, wenn der Geschmack angenehm ist, 2—3 gestoßene Wachholderbeeren.

Ueberdämpfte Abfälle von Champignons oder Trüffeln verbessern natürlich diese Fülle.

21. Fülle von Fisch. Zur Bereitung einer Fülle dienen die weniger schönen Stücke von Flußfischen oder auch kleine unansehnliche Flußfischchen. Das rohe Fleisch wird aus Haut und Gräten geschnitten,

zu 375 Gr. nimmt man 125 Gr. frischen ungeräucherten Speck, 1 klein gehackte, in Butter gelb und weich gedämpfte Zwiebel, 125 Gr. in Milch oder Sahne geweichtes Milchbrot, die Schale einer halben Zitrone, Petersilie, 50 Gr. geschmolzene Butter und 4 Eier. Nach Belieben auch 1 Sardelle oder 1 Löffel Champignons.

Zur Beachtung!! Wenn man die vorstehenden Füllen besonders fein haben will, so giebt man sie nach dem Hacken in einen Mörser, verreibt sie recht fein und streicht die Masse dann durch ein Haarsieb, worauf man sie mit den Eiern vermischt.

Bei Fischfülle sollte dies mit Rücksicht auf etwa noch vorhandene Gräten stets geschehen.

22. Fülle von Semmel oder Milchbrot. 85 Gr. Butter rührt man schaumig, mischt 2 Eidotter, Petersilie, Salz, Pfeffer oder Muskatblüthe und 85 Gr. in Milch geweichtes und wieder gut ausgedrücktes Milch- oder Semmelbrot dazu und verrührt diese Fülle sehr fein mit ein wenig sauren Rahm oder Milch. Sie darf aber nicht zu weich sein. Diese Mischung reicht für eine große Kalbsbrust oder für 5—6 Hühner. Leber und Magen von Geflügel kann man fein geschnitten darunter mischen.

23. Süße Semmelfülle. 65 Gr. Butter werden schaumig gerührt und mit 3 Eidottern vermischt. Dann giebt man 1 Theelöffel abgeriebene Zitronenschale, 60 Gr. Zucker mit etwas Zimmt vermischt, $^1/_2$ Pfund schöne Rosinen ohne Körner klein geschnitten, $^1/_2$ Pfund geriebene Semmel, die zwei Tage alt ist, und einige Löffel süßen Rahm und zuletzt den Schaum des Eiweißes. Soll die Fülle sehr gut sein, so mische man noch $^1/_4$ Pfund geriebene Mandeln dazu und nehme nur 185 Gr. Brot.

Gehört die Fülle zu Geflügel, so kommen Leber und Magen desselben, klein gehackt, dazu.

Obige Mischung ist für einen Puter berechnet oder zu einer großen Kalbsbrust; für kleinere Stücke, für Kröpfe von Puter und Gänsen bereitet man weniger, etwa die Hälfte.

24. Gewürzpulver. Man verwendet dieses Pulver insbesondere zu feineren Ragouts, auch zu Frikassee, Pasteten und Fleischbrühe, doch ist es zu jedem Fleisch- und Fischgericht passend, zu welchem mehrere Gewürze feinerer Art gehören; doch darf man nicht viel davon nehmen.

15 Gr. schwarzer Pfeffer, 15 Gr. Paprika oder Cayennepfeffer, 10 Gr. weißer Ingwer, 20 Gr. indischer oder gelber Ingwer und 6 Gr. Muskatblüthe.

Dies alles wird sehr fein gestoßen, gut gemischt und in einem fest verschlossenen Fläschchen aufbewahrt.

25. Konserven-Kräuter. Man trockne auf weißem Papier und an sonniger Stelle Dragon, Kerbelkraut, Rosmarin, Weinraute und Basilikum. Wenn diese Kräuter vollständig trocken sind, werden sie sehr fein gestoßen und folgenderart gemischt: Zu 4 Eßlöffel Dragon, 2 Löffel Kerbelkraut und je $^1/_2$ Löffel von den übrigen Kräutern. Man mischt dieses Pulver und verwahrt es in einem fest verschlossenen Fläschchen. Es dient als Würze an Ragouts, Frikassees, Pasteten, Beigüsse und andere Speisen, wenn keine frischen Kräuter zu haben sind.

26. Essig-Beize (Marinade). Dieselbe dient zum Einlegen von Wild-, Hammel- oder Rindfleisch, welches man entweder recht mürbe haben will, wenn es von älteren Thieren stammt, oder welches eine längere Zeit aufbewahrt werden soll, als es an der Luft frisch zu erhalten wäre.

2 Möhren, 1 Sellerieknolle, 1 Petersilienwurzel und 2 bis 3 abgeschälte Zwiebeln werden zu Scheiben geschnitten und mit 2—3 Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und einigen ganzen Nelken in 2 Liter echten Weinessig und 2 Liter Wasser gekocht. Man kann auch Zitronenschalen, und wenn man den Geschmack liebt, etwas Basilikum und Thymian sowie einige Wachholderbeeren mitkochen.

Soll die Beize sehr milde sein, so werden 2 Theile Wasser und 1 Theil Essig genommen.

Man legt das Fleisch in ein irdenes Geschirr, gießt die Beize mit allem, was darin ist, lauwarm oder kalt darüber, legt ein Brettchen darüber, giebt einen Stein darauf, so daß die Beize über dem Fleische steht, und wendet es alle Tage einmal um, wobei man das Brettchen jedesmal abwäscht. Nach 4 Tagen soll die Beize abgegossen und aufgekocht werden, worauf man sie kalt über das Fleisch gießt.

27. Rothwein-(Weißwein-)Beize. Man nimmt dazu Wasser, Weinessig und guten Rothwein (Weißwein) zu gleichen Theilen und alle oben angeführten Zuthaten. Im übrigen wie vorstehend.

28. Aromatische Beize. Diese wird namentlich zu großem, älteren Wildgeflügel verwendet. Zu einer der vorstehenden Beizen füge man noch 1 handvoll Tannennadeln, etwas Rosmarin und ein wenig Salbei.

29. Estragon-Essig. Frisch gepflückte Dragonblätter und eine handvoll geschälte Schalotten gebe man in ein große weite Flasche, so daß sie davon halbvoll werde und fülle sie mit bestem, unverfälschten Weinessig auf. Fest verkorkt setzt man die Flasche 4 Wochen in die Sonne, schüttelt sie öfter auf und füllt nach Ablauf dieser Zeit den geseihten Essig in kleinere Flaschen, die man fest verkorkt und mit Stroh umwindet. Man setze diesen Essig im Juli oder August an; er ist an allen Speisen und Salaten gut.

30. Himbeer-Essig. In 2 Liter kochenden Weinessig schüttet man $2^1/_2$ Liter Himbeeren, die ausgesucht und rein verlesen sein müssen, worauf man sie sammt dem Essig in einen steinernen Topf gießt und 3 Wochen etwa gähren läßt. Wenn die Himbeeren genügend gegohren haben, gießt man die Brühe durch eine Serviette und verwahrt den Essig wie oben.

31. Krebsbutter zu bereiten. Von gereinigten und gekochten Krebsen (siehe: Fische und Schalthiere) wird nach dem Ausbrechen die rothe Schale aufbewahrt und in einem Mörser mittelfein gestoßen. Zu den Schalen von 12 Krebsen nimmt man 100 Gr. frische Butter und röstet sie damit bei zeitweiligem Durchrühren, bis die Butter roth geworden ist und in die Höhe steigt, worauf man 3 Deciliter Wasser zugießt und dies einmal aufkochen läßt. Nun gießt man die Flüssigkeit durch ein sehr feines Haarsieb oder noch besser durch ein Tuch in eine weite ver-

tiefte Schüssel und läßt die Butter erstarren, worauf man sie mit einem Löffel rein abnimmt und nach Bericht verwendet. In einem Steintiegelchen und an kalter Stelle kann man die Butter einige Tage aufbewahren. Das Wasser läßt sich zu Tischgerichten mit Guß, zu Beigüssen, Suppen benützen.

32. Sardellenbutter. Zu 1 Pfund Butter, die ganz frisch sein muß und womöglich nicht gesalzen sein soll, genügt für den Gebrauch in der Familie 1/2 Pfund Sardellen; soll die Butter jedoch sehr gut sein, so muß man mindestens 3/4, besser 1 Pfund nehmen.

Die gereinigten und entgräteten Sardellen werden recht fein gehackt und erspart man sich Mühe, wenn man sie darnach noch im Mörser verreibt. Die Butter wird weich und glatt, doch nicht schaumig gerührt, mit dem Sardellenbrei vermischt und durch ein feines Haarsieb gestrichen. Man gebe sie in ein steinernes Töpfchen oder in ein Glas, binde zu und stelle sie an einen kalten Ort; sie läßt sich 8—12 Tage und länger aufbewahren. Geröstetes Brot oder Semmel, mit dieser Butter bestrichen, ist eine sehr angenehme Zugabe zu Bier und Thee.

33. Mehlschwitze im Vorrath. Man läßt einen Löffel Butter heiß werden, rührt so viel gutes Mehl hinein, daß die Masse dicklich wird und rührt so lange, bis sie die beliebte Farbe angenommen hat, worauf man sie in ein irdenes oder steinernes Töpfchen füllt und offen im Kalten stehen läßt.

Will man davon Gebrauch machen, so nimmt man nach Bedarf heraus und rührt es an die betreffende Speise. Eine solche Schwitze läßt sich 8—14 Tage gut erhalten.

34. Backklare. 2—3 Eier schlägt man mit etwas Salz und 1/8 Liter Milch gut durcheinander und rührt dann soviel Mehl durch, als man zu einem Omelettenteig gebrauchen würde. Wenn diese Masse ganz glatt gerührt ist, taucht man Semmelschnitten ꝛc. oder Obst hinein, welche man in Schmelzbutter backen will, oder auch Fleisch, welches man in Ei und geriebene Semmel drehen würde.

Auch kann man nur die Eidotter zum Teige nehmen und das zu Schaum geschlagene Weiße zuletzt durchmischen; die eingetauchten Gegenstände gehen dann im Backen höher auf.

35. Backklare mit Wein. Anstatt Milch nehme man leichten Weißwein, gebe 30 Gramm geschmolzene Butter, einige Eßlöffel Zucker nach Geschmack, beliebigen Geruch und die oben angegebenen Zuthaten. Diese Klare kann nur zu süßen Speisen verwendet werden.

36. Backklare mit Hefe. Man rühre die Klare nach einer der vorstehenden Angaben ein und mische etwa 18 Gramm angesetzte Hefe dazu, nehme jedoch etwas mehr Mehl und jedenfalls nußgroß geschmolzene Butter dazu. Anstatt Wein oder Milch kann man auch helles, lauwarm gemachtes Bier dazu verwenden.

Die Klare dient namentlich zum Bekleiden solcher Gegenstände, die in Fett, Schmelz-, Kokosnußbutter ꝛc. gebacken werden. Das Eingetauchte geht im Fett wundervoll auf, doch muß man die Klare selbst vor Verwendung aufgehen lassen.

Zur Beachtung! Jede Backklare muß so dick sein, daß sie an dem zu Backenden hängen bleibt und es von allen Seiten gut deckt.

37. Nudeln zu bereiten. 1½ Pfund gutes Weizenmehl schüttet man auf, streicht es zu einem Grübchen und giebt etwas Salz und 2—4 Eier hinein, die man mit einigen Löffeln kalten Wassers durcheinandergeschlagen hat. Sollte die Flüssigkeit nicht alles Mehl aufnehmen können, so muß noch etwas Wasser zugegeben werden, oder besser, man nimmt 1 Ei mehr.

Von dieser Mischung wird der Teig gemacht, den man mit Mehl unter- und überstäubt und solange wenigstens knetet, bis er ganz glatt geworden ist und weder an den Händen noch am Brette mehr klebt. Je feiner er bearbeitet wird, um so besser werden die Nudeln. Der Teig muß ziemlich fest sein. Man schneidet ihn in 6—8 Theile, rollt jeden Theil so dünn wie möglich und recht rund aus und hängt ihn dann, über eine Serviette gebreitet, zum Abtrocknen in die Nähe des Ofens oder in eine warme Stube. Dann, etwa nach ½—1 Stunde, rollt man ein Stück nach dem andern zu einem langen Streifen auf und schneidet der Breite nach die Nudeln so fein oder grob, wie man sie zu haben wünscht. Man kann die Flecken aber auch vorher kreuzweise durchschneiden. Dann, wenn alle Nudeln geschnitten sind, werden sie mit den Händen lose auseinandergestreut und nochmals 5 Minuten bis ½ Stunde zum Nachtrocknen liegen gelassen; doch kann man sie auch bis zu 8 Tagen im Kühlen aufbewahren.

Je feiner Suppennudeln geschnitten sind, um so besser sind sie; zu Gemüse schneidet man sie zwei messerrückendick.

Nur mit Eiern, ohne alles Wasser bereitet, sind die Nudeln am besten; oft wird statt Wasser auch Milch genommen, doch werden dieselben davon etwas klebriger.

Man giebt die Nudeln in brausendes Salzwasser und kocht sie 15 bis 25 Minuten, dann kommen sie auf einen Durchschlag und werden mit kaltem Wasser oder auch mit heißem gespült. Wenn sie abgelaufen sind, kann man sie als Gemüse ohne weiteres mit brauner Butter begießen oder vorher auch geriebenes Weißbrot oder Zwieback darüber streuen.

38. Braten-Wichse. Wenn Braten und Fleischgerichte zu einem Gesellschafts- oder sonst einem feineren Essen gehören, sollen sie glänzend erscheinen. Diesen Glanz kann man hervorbringen, wenn man 1 Theelöffel Fleischextrakt und etwas Salz in knapp ⅛ Liter Fleischbrühe verrührt und das Fleisch oder den Braten unmittelbar vor dem Anrichten mehrmals und dicht damit bestreicht. Aber auch mit gebranntem Zucker läßt sich dies erzielen, doch darf man das Fleisch damit nur einmal bestreichen, damit der Zucker nicht vorschmeckt.

39. Gebrannten Zucker zu bereiten. Man giebt einige Stückchen Zucker in wenig heiße Butter oder man übergießt sie mit 1 Eßlöffel voll Wasser und rührt sie so lange in einem Messingpfännchen über Feuer, bis der Zucker ganz zerflossen und braun geworden ist. Ob man Butter oder Wasser nimmt, den Zucker nur hell- oder dunkelbraun werden läßt, hängt ganz davon ab, wozu er gebraucht wird. Man kann ihn auch in einem Fläschchen einige Zeit aufbewahren; sollte er kristallisieren, so muß er vor dem Gebrauche in heißes Wasser gesetzt werden. — Dieser Zucker dient auch zum Färben von dunkeln Beigüssen, muß aber vorsichtig angewendet werden, wenn der Guß nicht süß schmecken darf.

40. Eier- und Sahnenschaum zu bereiten. Damit Eierschaum gerathet, muß man vor allen Dingen recht frische Eier haben; eingelegte geben keinen steifen Schaum, und Kalkeier sind ganz unbrauchbar. Ebenso ist es nötig, darauf zu achten, daß bei der Sonderung nichts vom Dotter an das Eiweiß kommt, wie überhaupt kein fremder Körper. Das Steifwerden des Schaumes wird befördert, wenn man die Eier $^1/_2$ Stunde vor dem Gebrauch in recht kaltes Wasser legt und nach dem Aufschlagen das Eiweiß sogleich verwendet.

Man gebe es auf eine genügend große, aber möglichst flache Schüssel und schlage an einem möglichst kalten Orte, im Sommer in kaltes Wasser oder auf Eis gesetzt, mit dem Schneebesen oder in Ermanglung eines solchen mit einer breiten Gabel in der stets gleichen Richtung, wobei man nur die Schüssel öfter dreht. Man schlage mit stets zunehmender Schnelligkeit und höre keinesfalls langsamer auf, als man angefangen hat; man braucht, wenn die Eier recht frisch sind, etwa 15 Minuten zum Schlagen, da der Schaum für Backwerk und süße Speisen so fest geschlagen werden muß, daß man die Schüssel wenden kann und er steif stehen bleibt, wenn man ihn in die Höhe zieht. Nachdem der Schaum geschlagen ist, muß er sofort verbraucht werden, wenn die Speise geraten soll.

Sahnenschaum wird ebenso geschlagen, nur kann man sich die Arbeit erleichtern, wenn man das Festgewordene auf ein reines Haarsieb legt und das, was auf den untergesetzten Teller abgelaufen ist, immer wieder zu der noch übrigen Sahne gießt und fortschlägt. Auf Eis gesetzt, läßt sich dieser Schaum einige Stunden und selbst $^1/_2$ Tag erhalten.

Nur von recht dicker, süßer Sahne bekommt man guten Schaum.

41. Korinthen und Rosinen zu reinigen. Man streue über dieselben ziemlich dicht grobes Mehl und reibe sie dann zwischen den Händen, wodurch sich die Stielchen ablösen. Dann giebt man sie in lauwarmes Wasser, welches wiederholt abgegossen und erneuert werden muß, wobei man sie jedesmal zwischen den Händen tüchtig reibt und dann nochmals in kühlem Wasser spült. Ehe man die Rosinen weiter verwendet, streut man sie dünn über ein Sieb und läßt sie trocken werden.

Will man die Kerne herausmachen, was bei feinerem Backwerke und Puddings ꝛc. nicht versäumt werden sollte, so geschieht dies am besten nach dem Reinigen und Trocknen, weil sie dann schon etwas weicher geworden sind. Vor allen Dingen werden die Rosinen verlesen.

42. Korinthen und Rosinen zu schwellen. Man giebt dieselben schon gereinigt mit etwas Wasser oder Wein, daß sie gerade davon bedeckt sind, aufs Feuer und läßt sie solange darin, bis sie weich und dick geworden sind, worauf man sie im Sieb ablaufen läßt.

43. Mandeln zu stoßen. Die Mandeln werden in kochendes Wasser gelegt, in welchem sie bleiben, bis sie sich leicht aus den braunen Schalen drücken lassen, was nur einen Augenblick erfordert. Dann nimmt man sie in kleinen Partien in den Mörser, giebt je nachdem, um das Oeligwerden zu verhüten, etwas Eiweiß, Wasser, Orangenblüten, Rosenwasser, Arak oder auch Milch dazu und stößt sie so fein wie möglich. Am besten eignet sich dazu ein steinerner Mörser, indem bei Kupfer und

Messing die Gefahr der Grünspanbildung zu groß ist; ist man aber gezwungen, solchen zu benützen, so wasche man denselben jedesmal sauber aus, ehe man eine neue Partie hineingiebt und unterbreche das Stoßen der einen Partie unter keiner Bedingung, da die Mandeln nicht darin stehen dürfen.

44. Mandeln zu reiben. Durch die Mandelmühlen, die sich jetzt schon beinahe in jedem besseren Kaufladen vorfinden, ist man damit meist aller Mühe überhoben, doch lasse man sie erst kurz vor dem Gebrauche mahlen. Sollte dies nicht möglich sein, so müssen die geriebenen Mandeln über Nacht in einem fest verschlossenen Geschirr von Porzellan oder Glas bewahrt werden, damit sie nicht austrocknen. Auch muß dem Kaufmann bemerkt werden, ob man die Mandeln mit oder ohne Schale, ob man sie grob, mittelfein oder ganz fein gemahlen haben will.

Wenn man jedoch genötigt ist, die Mandeln selbst zu reiben, bediene man sich dazu einer kleinen Mandelreibe, die in jedem Kücheneinrichtungsgeschäft billig zu kaufen ist und in Ermangelung einer solchen reibe man sie am Reibeisen Stück für Stück, was allerdings zeitraubend, mühsam ist und Vorsicht erfordert, damit die Finger nicht aufgerieben werden.

45. Apfelsinenschalen aufzubewahren. Man versäume nicht, von jeder Orange, die im Hause verbraucht wird, die gelbe Schale recht dünn abzuschneiden, schneide sie dann in dünne Streifchen, die recht fein gehackt werden, und mische die Schale von jeder Frucht mit 2—3 Eßlöffel gestoßenem Zucker. Man bewahre die Schalen in einem recht luftdicht verschlossenen Glase bis zum Gebrauch derselben. Auch der sich bildende Saft ist zu gebrauchen.

46. Zitronenschalen aufzubewahren. Wie oben. Im Notfalle kann man dieselben, wenn sich schon ein dicklicher Saft gebildet hat, statt Zitronat gebrauchen.

47. Zitronensaft zu bewahren. Der ausgepreßte Saft der Zitronen wird so oft durch eine Serviette gegossen, bis er ganz klar ist. Dann setze man den Saft in einem irdenen Töpfchen aufs Feuer und koche bei fleißigem Ausschäumen, bis er kristallklar geworden ist. Abgekühlt füllt man ihn in geschwefelte Fläschchen oder Gläschen und verschließt ihn nach dem Erkalten wie Fruchtsäfte. Man kann diesen Saft sowohl zum Würzen der Speisen oder auch zur Bereitung von Limonade gebrauchen, wenn man keine frischen Zitronen benützen will oder gerade hat. Sollte sich der Saft nach einiger Zeit verändert zeigen, so muß man ihn überkochen.

48. Vanille-Zucker im Vorrat. Man schabe ein Stückchen frische Vanille mit einem scharfen Messer so fein wie möglich, gebe sie dann mit recht klein geschlagenem Zucker in den Mörser und stoße beides so lange, bis der Zucker so fein wie Staubzucker geworden ist. Man siebt ihn dann durch ein feines Sieb und verwahrt ihn in Fläschchen, die fest verkorkt werden. Blechgefäße sind nicht empfehlenswert, da der Geruchzucker in ihnen leicht einen unangenehmen Geschmack annimmt. Zu stark riechendem Geruchzucker braucht man für jedes $^1/_2$ Pfund $^1/_2$ Stange kräftige Vanille mittlerer Größe. Gute echte Vanille sieht zusammengeschrumpft aus und hat einen sehr starken, angenehmen Geruch.

49. Zitronen- und Orangen-Zucker im Vorrath. Man nehme kleinere, doch nicht ganz kleine Stücke Zucker und reibe sie so lange an der gelben Schale der betreffenden Frucht, bis der Zucker schön gelb geworden ist. Dann kratze man die gefärbten Stellen mit dem Messer ab, stoße den Zucker wie oben und verwahre ihn nach Bericht bis zum Gebrauche. Es ist sehr bequem, solchen Zucker im Vorrath zu haben.

50. Streu- und Hagelzucker. Der Zucker wird gröblich gestoßen und durch Siebe von verschiedener Feinheit gesiebt. Zuerst bedient man sich eines ganz feinen Siebchens, welches nur den Staubzucker durchläßt, dann eines groben Haarsiebes; was durch dieses durchgeht, dient als Streuzucker, und zuletzt nimmt man ein mittelfeines Blechsieb, durch welches man den Hagelzucker gewinnt. Jede dieser 3 Sorten wird in einer besonderen Dose bewahrt.

51. Das Gerinnen der Milch zu verhindern. Im Sommer, wo Milch sich säuert und gerinnt, ist es gut, ein wenig doppelt kohlensaures Natron hineinzurühren, wodurch sie sich weit besser erhält. Dennoch wird man gut thun, sie nicht lange ungekocht stehen zu lassen. Ein Konservirungsmittel ist es auch, ungekochte wie gekochte Milch in kaltes Wasser zu setzen, welches man öfter erneuert.

52. Sauer gewordene Milch zu verbessern. In 1 Liter Milch gieße man 3 Tropfen aufgelöste Pottasche und schlage die Milch gut durcheinander.

53. Salicyllösung mit Wasser. Man kaufe in der Apotheke 2 Gr. Salicylsäure, gebe sie in eine Flasche und gieße $^1/_2$ Liter lauwarmes Wasser darüber, worauf man tüchtig umschwenkt, bis sich das Pulver gelöst hat. — Fleisch, welches schon etwas Geruch angenommen hat, wird, wenn man es in einer solchen Lösung gut auswäscht und etwa $^1/_4$ Stunde darin liegen läßt, wieder vollständig geruchfrei und genießbar. Man muß jedoch dafür sorgen, daß die Säure in alle Falten und Poren dringen kann und es vor der weiteren Verwendung noch zweimal in reinem Wasser gut auswaschen.

Salicyllösung, namentlich die mit geistigen Flüssigkeiten bereitete, dient auch zur besseren Erhaltung von Eingemachtem, worüber in dem betreffenden Abschnitt alles nähere gesagt ist. Die mit Wasser bereitete Lösung soll auch die Milch vor dem Sauerwerden und Gerinnen bewahren, wenn man etwas davon durchmischt; Verfasserin hat jedoch niemals einen Versuch damit gemacht und kann dieses Mittel daher auch nicht empfehlen.

Salicyllösungen sollen für die Gesundheit ohne alle nachtheiligen Folgen sein; da Salicyl aber immerhin ein starkes Medikament ist, so möchte sparsame Anwendung dennoch am Platze sein und sollte man nur im Falle dringender Nothwendigkeit zu diesem Hilfsmittel seine Zuflucht nehmen. Ein Gramm Salicylsäure kostet etwa 10 Pfennige.

Vor dem Gebrauche der Lösung muß die Flasche gut durchgeschüttelt werden; zeigt sich aber ein weißer Bodensatz, so setze man sie so lange in warmes Wasser, bis derselbe verschwunden ist.

54. Salicyllösung mit Arak. 2—3 Gr. Salicylsäure werden mit $^1/_4$ Liter Arak übergossen; im übrigen wie oben.

55. Eier frisch zu erhalten. Ausgesucht schöne, ganz frische Eier lege man zwischen feingestoßenes Kochsalz in ein entsprechend großes Glas oder einen Steintopf. Die Eier müssen so eingelegt werden, daß keines das andere berührt oder an die Wände des Glases zu liegen kommt, sondern in einer dichten Salzschichte von allen Seiten eingegraben ist. Auch oben muß eine dicke Salzschichte dieselben bedecken.

Eine Dame, welche im August 500 Stück auf diese Weise einlegte, hatte bis Ende Januar erst ein einziges schlechtes Ei gefunden. Zum Unterschiede von Kalkeiern lassen sich diese Eier zu allem gebrauchen, wie von allen Seiten versichert wird.

III. Die Suppen.

A. Kurze Anleitung zur Bereitung von Fleischbrühen.

Die kräftigste Brühe wird mit einem fettlosen, derben Stück Rindfleisch erzielt; da jedoch, wo das Suppenfleisch das Hauptgericht vorstellt, wird man besser thun, ein Stück zu wählen, welches entweder mit einem mäßig dicken Fettdeckel versehen oder sonst von Fett ein wenig durchzogen ist.

Das Stück wird mit einem reinen feuchten Tuche gut abgerieben, was sich mehr empfiehlt, als das Auswaschen im Wasser, welches dem Fleische zu reichlich seine besten Säfte entzieht. Darnach wird es gegen den Faden tüchtig geklopft und in kochendes Wasser gelegt, damit das Eiweiß schnell gerinnt; wo es jedoch vorzüglich auf die Güte der Brühe ankommt, weniger auf die des Fleisches, da bringt man es mit kaltem Wasser auf's Feuer. Man muß gleich die benöthigte Wassermenge geben, damit man später nicht gezwungen ist, welches nachzugießen, wodurch die Brühe sehr leidet; sollte dies einmal aber doch nöthig werden, so nehme man nur kochendes Wasser.

So läßt man zugedeckt kochen, bis sich die Oberfläche der Brühe mit schmutzigem Schaum bedeckt, den man mit dem Schaumlöffel sorgfältig abnimmt, worauf man wieder zudeckt. Nach etwa 10 Minuten hebt man den frisch aufgestiegenen Schaum wieder ab und sieht vorsichtshalber noch ein drittes Mal nach. Wenn die Brühe endlich klar bleibt, giebt man das nötige Salz, 1/2—1 Zwiebel, 1/4—1/2 Sellerieknolle, 1/4—1/2 Möhre und eine halbe Stunde vor dem Anrichten 1/2 Petersilienwurzel mit einigen ihrer Blättchen und 1/2 Poreestange daran; diese Angaben sind für 1 bis 1 1/2 Pfund Fleisch. Auch Wirsing, Kohlrübe, Blumenkohl, Spargel ꝛc. in der Brühe gekocht, geben derselben einen angenehmen Geschmack. Eine Beilage von recht frischen Rindsknochen, wie man sie pfundweise vom Schlächter für ein Geringes zu kaufen bekommt, verbessert die Brühe sehr und ist besonders dann wichtig, wenn man mit dem Fleische sparen und es doch nicht zu sehr auskochen will. Altschlachtenes Fleisch von gut gemästeten Tieren wird am schnellsten weich und liefert die beste Brühe. — Ehe man sie anrichtet oder die Einlage hineingiebt, läßt man sie erst durch ein Siebchen, und wenn sie trübe wäre, durch ein Tuch laufen.

Will man zur Verbesserung Fleischextrakt benützen, so giebt man je nach Bedarf und Geschmack von ½ Messerspitze bis zu einem Theelöffel in die Suppenschüssel, gießt die kochende Brühe hinein und rührt kräftig durch.

1. Rindfleischbrühe. Wenn man zu 1 Pfund schwach durchwachsenem Rindfleisch ½—1 Pfund Knochen nimmt, so läßt sich davon mit 3½ bis 4 Liter Wasser noch immer eine leidliche Brühe herstellen, die man ohne Bedenken auf den Familientisch bringen kann. — Um der Brühe eine schöne braune Farbe und einen kräftigen Geschmack zu geben, kann man etwa den vierten Teil Wurzeln mehr als sonst nehmen, von jeder Gattung 6—8 Blättchen herunterschneiden und sie mit Fett oder fettem Fleisch und 1 Eßlöffel Brühe solange schmoren, bis sie dunkelbraun geworden sind, worauf man sie an die Brühe giebt, das Angebratene mit Brühe aufkocht und ebenfalls in den Topf gießt. Wenn das Geschmorte gut ausgekocht hat, gießt man die Brühe durch ein Tuch.

So gebräunte Brühe schmeckt vorzüglich und kann zu jedem Gesellschaftsessen gegeben werden, nur muß man zu einem solchen, je nachdem, 200—325 Gr. Fleisch für die Person rechnen.

Die Kochzeit beträgt 2—3 Stunden.

2. Rindfleischbrühe für größere und große Essen. Bei kleiner Personenzahl rechnet man 275—300 Gr. per Kopf, bei großer aber bloß 200—225 Gr. Fleisch und etwa 6 Deciliter Wasser. Eine Knochenbeilage ist auch hier von großem Nutzen. — Die fetten häutigen Abfälle, sowie auch 1—2 dünne Scheibchen vom Fleisch (einige Scheibchen Schinken), 1—2 feingeschnittene Zwiebeln, verhältnismäßig viel geschnittene Suppenwurzeln, wenn vorhanden, auch sonstige Abfälle von rohem Fleisch, bringt man mit einem entsprechenden Stückchen Butter aufs Feuer und läßt es offen solange schmoren, bis es sich am Boden des Gefäßes ansetzt, doch ja nicht anbrennt. Dann giebt man ein paar Löffel heißes Wasser dazu, deckt zu und läßt die Flüssigkeit bis auf einen kleinen Rest einkochen, worauf man abermals einige Löffel heißes Wasser zugießt und so fort, bis sich eine schön dunkelbraune Brühe gebildet hat. Für 12 Personen muß es einen großen Tassenkopf davon geben. — Diese Kraftbrühe wird nun vorsichtig abgegossen, daß sich nichts vom trüben Bodensatz dazu mischt, und dann zur eigentlichen Fleischbrühe gethan, wo sie aufkochen muß. — Ist das Essen sehr fein, so empfiehlt es sich, das zur Brühe bestimmte Fleisch in noch rohem Zustande in daumendicke Scheiben zu schneiden; der Saft kann dann gründlicher herausziehen und das Fleisch noch immer zu einem wohlschmeckenden Gehäckfel ꝛc. benützt werden.

Diese Brühe ist sehr gut und kann mit feinen Klößchen oder Gemüsen und Geflügellebern oder auch mit Reis gegeben werden. — Wählt man letzteren, so muß mehr Brühe bereitet und dazu natürlich auch mehr Fleisch genommen werden, damit man ihn in besonderer Brühe, die nicht auf den Tisch kommt, kochen kann. Es wird dann geriebener Parmesankäse aufgestellt.

3. Brühe von Fleischextrakt. Man verrühre in ganz wenig heißem Wasser zugleich mit ein wenig Salz einen gehäuften Theelöffel Fleischextrakt und gieße dann nach und nach 1 Liter kochendes Wasser daran. — Hat man Zeit, so ist es empfehlenswert, in diesem Wasser

zuvor sämmtliche Suppenwurzeln und eine Zwiebel auszukochen, wodurch die Brühe einen gewöhnlicher Fleischbrühe beinahe ganz gleichen Geschmack erhält.

Man kann jede beliebige Einlage in diese Brühe geben und sie auch mit einem Eidotter abziehen.

4. Brühe von Hammelfleisch. Man nimmt ein möglichst mageres Stück dazu oder schneidet alle Fettteile davon, indem gerade zumeist dem Fett der eigentümlich scharfe Geschmack innewohnt. Gekocht wird das Fleisch gerade so wie Rindfleisch und auch mit den gleichen Zuthaten, nur daß man die Wurzeln reichlicher bemißt und viel Zwiebeln dazu nimmt. — Diese Brühe kann zur Bereitung von Kartoffelsuppen benützt werden oder man giebt grobe Graupen, gewöhnliche Klöße und dergleichen hinein.

5. Knochen-Brühe. Gute Knochen, es können auch solche von gekochtem oder gebratenem Fleische sein, werden in kleine Stücke gehackt und mit kaltem Wasser ans Feuer gesetzt. Haben die Knochen länger als einen Tag gelegen, so ist es gut, sie vorher in warmem Wasser abzuspülen. Nach dem Ausschäumen giebt man das Salz und dieselben Zuthaten in die Brühe wie für Rindfleisch, doch reichlicher, namentlich auch viele Zwiebeln und gieße die Brühe nach etwa 2—3 Stunden durch ein Sieb. Man kann sie nun zu irgend einer der nachstehend angegebenen gewöhnlichen Suppen benützen oder man rührt sie mit einer Mehlschwitze an, kocht gewöhnliche Klößchen und giebt sie mit letzteren auf den Tisch. Auch Nudeln sind gut darin. — Ein Zusatz von Fleischextrakt macht die Suppe recht kräftig und wohlschmeckend; doch kann man sie auch verbessern, indem man übrigen guten Bratensaft, von allem Fett befreit, darin aufkochen läßt und vor dem Anrichten ein nußgroßes Stückchen Butter darin verrührt.

Zu dieser Brühe lassen sich auch Gerippe von Geflügel und Wildgeflügel verwenden, doch wolle man diese erst im Mörser grob stoßen. ehe man sie auskocht.

B. Suppen von verschiedenen Getreideprodukten.

1. Gries-Suppe. Man gieße die fertig gekochte Fleischbrühe durch ein Sieb in einen Topf von geeigneter Größe, stürze einen Deckel darüber und setze sie nochmals über Feuer. Sobald sie heftig wallt, lasse man den Gries, am besten ist feiner Weizengries, langsam und bei beständigem Rühren einlaufen, worauf man noch ungefähr 20 Minuten leise fortkochen läßt. Vor dem Anrichten kann man etwas geriebene Muskatnuß darüber streuen.

Für 2 Liter Brühe berechnet man 60 Gr. Gries, soll die Suppe jedoch sehr dick werden, so sind 80 bis 85 Gr. erforderlich. Zu Gries-Suppe läßt sich ganz dünne, auch Knochenbrühe, verwenden, doch muß man dann die Suppe vor dem Anrichten mit 1 oder 2 Eiern, je nach der Menge, abziehen.

2. Gries-Suppe mit Korinthen. In $1\frac{1}{2}$ Liter Magermilch oder $\frac{1}{2}$ Liter gute Vollmilch und 1 Liter Wasser gemischt, läßt man

ſobald ſie ſtark kocht, 60—80 Gr. feinſten Weizengries einlaufen und thut gleichzeitig eine Priſe Salz, etwas Zimmt und eine handvoll feingeſchnittene Korinthen hinein, worauf man eine gute Viertelſtunde auf gelindem Feuer kocht. Dieſe Suppe iſt vorzüglich, wenn man ſie, ehe ſie auf den Tiſch kommt, mit einem Eigelb abzieht.

3. Dicke Graupen-Suppe. Ungefähr 100 Gr. feine Graupen werden mit wenig Waſſer angeſetzt und bei jeweiligem Nachgießen von Waſſer nach Bedarf weich und dick gekocht. Dann gießt man reichlich 1½ Liter Fleiſchbrühe daran und läßt gut aufkochen. Man würzt mit Muskat, kann aber auch noch mit einem Theelöffel Zitronenſaft ſäuren, wodurch die Suppe einen ſehr angenehmen Geſchmack erhält.

4. Graupen-Waſſerſuppe. Die gleiche Menge feiner Graupen wird wie oben, doch unter Beigabe eines Stiches Butter gekocht. Sind ſie weich, ſo wird das nöthige kochende Waſſer daran gegoſſen und noch ſolange gekocht, bis die Suppe ſämig iſt. Feiner wird ſie, wenn man einen Theil Weißwein an das Waſſer giebt. Vor dem Anrichten zieht man dieſelbe mit einem Eigelb ab und ſtreut Muskatnuß oder Zucker und Zimmt.

Man kann die weichgekochten Graupen auch durch ein Sieb ſtreichen und dann nach Angabe beenden.

5. Gemiſchte Graupen-Suppe. Etwa 125 Gr. mittelfeine Graupen werden nebſt 250 Gr. gut durchräuchertem Speck, der mit etwas Fleiſch durchzogen ſein kann, oder mit ebenſoviel Schinkenfett in einen Topf gethan, worauf man gerade ſoviel Waſſer zugießt, daß die feſten Beſtandtheile davon bedeckt ſind, und läßt langſam weich kochen, wobei man öfter nachſehen muß, damit weder die Graupen noch das Fleiſch anbrennen. Geht die Brühe zu ſtark ein, ſo gieße man nach, doch immer nur ein Weniges. Nun werden etwa 125 Gr. rohe Kartoffeln geſchält, in je acht Theile getheilt und, ſobald die Graupen weich geworden ſind, ebenfalls in den Topf gethan, den man mit heißem Waſſer, leichter Fleiſch- oder Schinkenbrühe auffüllt und noch ſolange kochen läßt, bis auch dieſe weich geworden ſind. — Anſtatt roher Kartoffeln kann man auch abgekochte verwenden, wodurch die Suppe raſcher gar wird. — In einem einfachen Haushalte kann, bei reichlicher Bemeſſung, dieſes Gericht zuweilen als vollſtändiges Eſſen dienen.

6. Dicke Reis-Suppe. In dünne Brühe von Rindfleiſch, ferner von Geflügel, Kalbfleiſch, Kalbskopf, von Knochen ꝛc. kocht man, wenn ſie tüchtig wallt, guten Körner-Reis ein, etwa 40 Gr. für die Perſon, und läßt ungefähr 1 Stunde kochen, wobei man öfter durchrührt. Iſt die Brühe ſehr ſchwach, ſo laſſe man eine gereinigte Sellerieknolle darin weich kochen, drücke ſie durch ein feines Sieb, ſchwenke den Brei in 30 Gr. geſchmolzener Butter um und thue dies an die Suppe, die, mit Maskatnuß gewürzt, vorzüglich mundet. Liebt man den Selleriegeſchmack nicht, ſo kann man die Suppe verbeſſern, indem man ſie vor dem Anrichten mit einem Eigelb abrührt. — Sparſame Hausfrauen nehmen zu dieſer Suppe gern den billigeren, doch nicht ſo anſehnlichen Bruchreis, der durchaus nicht ſchlechter iſt.

7. Reis-Suppe mit Korinthen. Wird ſo gekocht wie Gries-Suppe mit Korinthen, ſchmeckt jedoch feiner. Sollte ſie nicht dick genug

werden, so rühre man einen Eßlöffel Kartoffelmehl mit lauer Milch glatt durch, thue es an die Suppe und lasse noch 20 Minuten kochen.

8. Sago-Suppe. In $1\frac{1}{2}$—2 Liter kräftig kochende Rindfleischbrühe läßt man 100—120 Gr. Perlsago (von Kartoffelmehl hergestellt) einlaufen und ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Echter Sago hingegen muß zunächst mit heißem Wasser gebrüht werden. Es ist übrigens praktischer, denselben in Wasser wenigstens halbweich zu kochen und ihn dann erst in die Brühe zu geben, da man sonst der langen Kochzeit wegen ($1\frac{1}{4}$—$1\frac{1}{2}$ Stunde) von letzterer zu viel gebrauchen würde.

9. Hafergrütz-Suppe. Man giebt die Grütze in kaltes Wasser und rührt sie nach 10 Minuten gut durch, worauf das Wasser erneuert und die Grütze darin tüchtig umgeschwenkt wird. Man giebt nun die Grütze (und halb so viel geschälte und zerschnittene Kartoffeln) mit dem nöthigen Wasser, etwas Fett oder, noch besser, einem Stück Speck, aufs Feuer und kocht sie bei fleißigem Rühren weich und dicklich. Ist sie das, so gießt man Knochenbrühe oder solche von Gänse-, Rauch- oder Pökelfleisch daran und kocht noch solange, bis die Suppe recht sämig geworden ist; übrigens kann man in Ermangelung einer geeigneten Brühe die Suppe auch mit Wasser allein bereiten. Man rechnet für 4 Personen 120—180 Gr. Grütze und $1\frac{1}{2}$—2 Liter Brühe, je nachdem sie nur als Suppe dient oder mit dem Speck das ganze Essen bildet.

10. Hafergrütz-Suppe mit Milch. Die gereinigte Grütze wird mit Wasser und nußgroß Butter angesetzt, doch nimmt man nicht mehr Wasser, als nöthig ist, um bei öfterem Durchrühren das Ansetzen der sehr empfindlichen Grütze zu verhüten. Sobald sie weich und dicklich geworden ist, drückt man sie durch ein feines Sieb, setzt das Durchgedrückte wieder ans Feuer, verdünnt es mit Milch, bis es so ist, wie man es zu haben wünscht, thut Zucker und Salz nach Bedarf hinzu, worauf man etwa noch 20 Minuten kochen läßt. Für 4 Personen nimmt man 150—200 Gr. Grütze. Diese Suppe ist auch Leidenden zuträglich.

11. Wassergrütze (Grützeschleim). Man koche die Grütze in Wasser weich und sämig, auf 125 Gr. etwa $\frac{3}{4}$—1 Liter Wasser, welches kalt daran gegeben wird, lasse sie dann durch ein Blechsieb laufen, drücke sie leicht durch, solange Schleim kommt, erwärme sie wieder, rühre (Zitronensaft und) Zucker nach Belieben hinein und reiche sie in Tassen. Man kann den Schleim mit heißem Wasser verdünnen.

12. Suppe von Buchweizen-Grütze. Die mit Wasser abgespülte Grütze lasse man in kochende Milch, oder halb Milch halb Wasser, laufen und in 15—20 Minuten dick und weich quellen. Man kann Zucker und Zimmt auf den Tisch geben. Zu 125 Gr. Buchweizen gehören ungefähr 3 Liter Flüssigkeit.

13. Suppe von Maismehl. In $2\frac{1}{2}$—3 Liter stark kochendes, leicht gesalzenes Wasser läßt man ungefähr 250 Gr. Maismehl bei beständigem Rühren vorsichtig und möglichst dünn einlaufen und dies solange langsam fortkochen, bis die Suppe dick sämig geworden ist. Ehe man anrichtet, wird die Suppe mit eigroß frischer Butter kräftig durchgerührt, anstatt dieser kann man auch einige Löffel dicker Sahne nehmen, und mit Zucker und Zimmt oder mit scharfem geriebenen Schafkäse zu Tische geben.

14. Mais-Suppe mit Einlage. Die Suppe wird genau wie in der vorstehenden Nummer zubereitet, nur kocht man in dem Wasser, welches zu ihrer Bereitung dienen soll, vorher ein Stück Speck, oder Rauchfleisch, oder eine gesalzene Schweineschnauze, Ohren, Füße oder eine geräucherte Mettwurst, nehme das Fleisch aus der Brühe, lasse sie durch ein Siebchen laufen und thue das Mehl erst hinein, wenn sie wieder kocht. Das Fleisch wird indessen warm gehalten und vor dem Anrichten wieder, zu passenden Stücken geschnitten, in die Suppe gethan. Die Butter bleibt natürlich fort und ebenso auch die oben genannten Beigaben.

Diese Suppe ist sehr wohlschmeckend, nahrhaft und billig, da sie bei bescheidenen Ansprüchen eine volle Mahlzeit bietet.

15. Grünkern-Suppe. 150 Gr. Grünkern wäscht man in lauem Wasser recht reinlich ab, worauf man sie in dünner Fleischbrühe, auch Brühe von Kalbfleisch, Kopf oder Geflügel, langsam weich kocht. Dann wird die Suppe durch ein Sieb gegossen, die Körner drückt man durch, so weit es geht und setzt die Suppe wieder ans Feuer. Ist sie zu dünn, so verrühre man ein wenig feinstes Weizenmehl, mit lauer Fleischbrühe und lasse dies in der Suppe verkochen. (Vor dem Anrichten wird sie mit einer halben Obertasse dicker saurer Sahne abgerührt). Dazu gereicht werden in Butter hellgelb gebratene Semmelschnittchen oder passende Klößchen (siehe den Abschnitt: Klöße und Klößchen).

C. Suppen von Kartoffeln, Brot und Mehl.

1. Kartoffel-Suppe. Zwei feingeschnittene Zwiebeln lasse man in einer reichlich bemessenen Menge Butter oder Schweinefett oder Gänseschmalz — letzteres ist zu dieser Suppe sehr zu empfehlen, wenn es in der betreffenden Gegend billig zu erhalten ist — schön gelb werden, dann rühre man noch 1 Löffel Mehl und feingeschnittenes Petersilienkraut dazu und lasse ersteres schön gelbbraun rösten. Zugleich macht man auch die nötige Menge Wasser oder noch besser Schinken-, Rauchfleisch- oder dünne Rindfleischbrühe heiß, nehme davon ein wenig, um es mit dem gebrannten Mehl zu verrühren, worauf man dieses an das Wasser oder die Brühe mischt. Frisch oder schon vorher abgekochte Kartoffeln werden geschält, in zierliche Würfel geschnitten und zugleich mit dem Mehl an die Suppe gethan, worauf man noch solange kochen läßt, bis sie sämig wird. (Vor dem Anrichten ist es gut, ein Stückchen frische Butter daran zu rühren). Man würzt mit Muskatnuß.

2. Suppe von rohen Kartoffeln. Etwa 6—8 große Kartoffeln (und 2 mittlere Sellerieknollen sowie eine Poreestange und ½ Möhre) werden geschält, sehr sauber gewaschen und dann zusammen in einen passenden Topf gethan, den man mit Wasser auffüllt, zudeckt und über Feuer setzt. Von Zeit zu Zeit muß nachgesehen werden, ob noch die nöthige Flüssigkeit vorhanden ist, wobei man gut durchrührt, um das Ansetzen zu verhindern und später, um das Zerkochen zu befördern. Nach etwa 2 Stunden nimmt man den Topf ab, gießt die etwa noch vorhandene Flüssigkeit ab, während man den festen Rückstand mit einer Reibekeule fein verreibt oder durch ein grobes Haarsieb drückt; jetzt wird das Verriebene wieder mit

der abgegossenen Flüssigkeit verbunden und wenn diese nicht reicht, gießt man noch etwas warmes Wasser dazu, bis die erwünschte Konsistenz erreicht ist. — Wenn die Suppe nochmals aufgekocht hat, rühre man sie mit etwas saurer Sahne (und einem guten Stich frischer Butter) ab, streue Pfeffer oder Muskatnuß darüber und richte sie über in Butter gebratene Schwarzbrotschnittchen an.

3. Suppe von Kartoffelmus. Roh abgeschälte Kartoffeln werden mit sehr wenig Wasser gekocht und wenn sie weich geworden sind, erst auf ein Tropfsieb, dann in einen Topf gethan und mit der Reibekeule so fein verrieben, daß keine Klümpchen zurückbleiben. Dann gießt man unter fortgesetztem Rühren gute Milch zu, doch nur auf etwa je 6 große Kartoffeln 1/8 Liter, thut Salz daran und füllt diese Masse in kochendes Wasser, in welchem man 1 Theelöffel Kümmel mitgekocht hat. Wenn die Suppe noch 1/4 Stündchen gekocht hat, thut man einen (großen) Stich Butter hinein und, wenn man will, kann man sie noch mit einem Eigelb abrühren. Auch Gänseschmalz oder gutes Schweinefett läßt sich verwenden, dann aber kein Ei, wohl aber kann man, wenn die Suppe bereits in der Schüssel ist, feingeschnittene, in Fett gelbbraun gebratene Zwiebel darauf geben. Sie soll recht dickflüssig sein.

Auch von übrigem Kartoffelmus läßt sich diese Suppe bereiten. Man verrührt es mit etwas kalter Milch und thut es dann ohne vorheriges Erwärmen in das kochende Wasser. Ist schon im Mus selbst eine genügende Menge Fett enthalten, so braucht man keines mehr hinzuzuthun. — Uebriges Mus kann keine bessere Verwendung finden; aufgewärmt hat es einen unangenehmen Geschmack.

4. Kartoffel-Suppe mit Wirsing und Wurst. In kochende Brühe von Rauchfleisch, Schinken oder guten Knochen giebt man roh geschälte, zu mäßigen Würfeln geschnittene Kartoffeln und 1—2 kleinere Wirsingköpfe, die man nach Entfernung der rauhen Deckblätter in je 8 Theile schneidet. Wenn alles weich geworden ist, rührt man es ein wenig durch, zieht von 2—3 in Wasser gekochten Leberwürsten die Därme ab und rührt das Füllsel zur Suppe, die mit in Schweinefett gelb gebratenen Schwarzbrotschnittchen zu Tische gegeben wird. Im Nothfalle kocht man die Würste schon früher ab und verwendet das Wasser zur Bereitung der Suppe. — Anstatt der Würste kann man auch Rauchfleisch oder Speck zu dieser Suppe nehmen und wird dieses dann mit den Kartoffeln und dem Wirsing zugleich gekocht in gewöhnlichem Wasser. Auch diese Suppe kann als ganzes Mittagessen dienen.

5. Kartoffel-Suppe mit Weißkohl und Wurst. Anstatt des Wirsings nimmt man Weißkohl, aus welchem zuvor die Strünke und groben Blattrippen geschnitten werden, worauf man ihn auf dem Hobel zu dünnen, länglichen Nudeln schneidet. Zu dieser Suppe lassen sich auch gekochte, zu Stücken geschnittene Bratwürste oder eine geräucherte Mettwurst verwenden. Kurz vor dem Anrichten mit ein wenig gutem Essig gesäuert, schmeckt diese Suppe besonders fein.

6. Brot-Suppe. In gutem Fett bratet man eine handvoll feingeschnittener Zwiebeln schön braun, rührt dann 1—2 Eßlöffel feines Mehl darunter, läßt es ebenfalls gelblich werden und thut es in eine

Brühe von beliebigem Fleiſche. Wenn das Mehl genügend verkocht hat, giebt man feingeſchnittenes, nach Belieben auch in Fett geröſtetes Schwarzbrot dazu und läßt noch einige Minuten kochen.

7. Eine ſehr gute Suppe von Weißbrot. In dünne Brühe von Rind- oder Kalbfleiſch, Kopf oder Geflügel giebt man feingeſchnittene Semmel und läßt ſie darin verkochen, bis die Suppe dicklich geworden iſt. Vor dem Anrichten rührt man 1—2 ganze Eier, wenn man will auch einige Löffel ſaure Sahne, darunter, ſtreut mit dem Hackmeſſer feingeſchnittene Blättchen vom Selleriekraut darüber und auch etwas Muskatnuß.

Anſtatt Selleriekraut und Muskatnuß kann man auch Zucker an die Suppe geben, und will man ſie recht fein bereiten, etwa 125 Gr. Korinthen, die man zuvor in Waſſer weich kocht.

8. Süße Brotwaſſerſuppe. Ein Teller voll geriebenen Schwarzbrotes (dasſelbe muß ſehr alt und hart ſein; man kann auch Pumpernickel nehmen) wird mit Zucker, Zimmt und einigen geſtoßenen Gewürznelken gemengt; dann giebt man es in kochendes Waſſer, drückt den Saft einer Zitrone hinein und läßt die Suppe dicklich, doch nicht ſteif kochen. Vor dem Anrichten rühre man dieſelbe mit 1—2 Eigelben oder einer verhältnißmäßigen Menge ſüßer Sahne ab; Milch thut es ebenfalls.

9. Braune Mehl-Suppe. In etwas gutem Fett, es braucht nicht Butter zu ſein, wird ſo viel Weizenmehl gebräunt, als erſteres aufſaugen kann, dann ſtreut man einen Theelöffel voll Kümmelkörner, ebenſoviel fein verſchnittenes Peterſilienkraut hinein, rührt noch einigemale durch und rührt dann nach und nach ſo viel warmes Waſſer daran, bis die Suppe nunmehr recht dickſämig iſt, worauf man ſie noch ein halbes Stündchen verkochen läßt. Ein wenig Zitronenſaft iſt gut daran, doch darf er nicht vorſchmecken. Man reicht Weiß- oder Schwarzbrotſchnittchen dazu, die auch in Fett gebraten ſein können.

Gehört die Suppe für Kranke, ſo müſſen zur Bereitung recht friſche Butter und feinſtes Weizenmehl genommen werden.

10. Mehl-Suppe mit Speck. Man ſchneidet ſo viel gut durchräucherten fetten Speck in recht kleine Würfelchen, bis es eine Untertaſſe voll giebt, thut ihn in ein eiſernes Töpfchen und läßt ihn am Herde langſam ſchmelzen. Sobald die Würfel zuſammengeſchrumpft und braun geworden ſind, gießt man das Ausgebratene durch ein Sieb in einen andern Topf, läßt es rauchend heiß werden, bräunt dann erſt 1 feingeſchnittene Zwiebel, ſpäter das Mehl darin, welches man ſchön dunkel werden läßt und beendet die Suppe wie oben angegeben wurde.

11. Süße Mehl-Suppe. Ungefähr 50 Gr. Butter macht man heiß, rührt ſoviel feines Mehl hinein, daß ein ziemlich derber Brei entſteht den man röſtet, bis er bräunlich wird und ſich hebt. Dann gießt man das, erforderliche Waſſer, welches ſtark kochen muß, ganz langſam und bei kräftigem Rühren hinzu und läßt es $^1/_2$ Stunde kochen. Sollte die Suppe trotzdem etwas klümperig ſein, ſo gieße man ſie durch ein Sieb. Hierauf miſcht man geriebene Zitronenſchale, wenig Salz und Zucker nach Belieben darunter und zieht die Suppe mit 2 Obertaſſen Milch ab (in der man 1 Eigelb verrührt hat).

12. Mehl-Suppe mit Milch. Man bereite das Mehl wie zur ſüßen Mehlſuppe und rühre dann Magermilch oder Vollmilch mit etwas Waſſer verſetzt dazu. Zum Würzen nimmt man Muskatnuß, Zucker und zuweilen auch etwas Zitronenſchale. Dieſe Suppe iſt ſehr billig und gut.

D. Suppen von Gemüſen und Hülſenfrüchten.

1. Salat-Suppe. In Stücken geſchnittene, ſorgfältig gereinigte Endivienſtöcke werden mit heißem Waſſer gebrüht und in Salzwaſſer kurz gekocht. Nachher legt man den Salat auf ein Sieb und wenn alles Waſſer herausgezogen iſt, wird er mit Butter und feingeſchnittener Zwiebel durchgeſtovt. Gleichzeitig läßt man in halb eigroß Butter etwas Mehl kraus werden und rührt allmählich ſo viel Waſſer, natürlich kochendes, daran, als man Suppe benöthigt. In dieſer Brühe wird der Salat durchgekocht und nach ¼ Stunde thut man noch feingeſchnittenes Kerbelkraut und Pfeffer hinzu. Vor dem Anrichten zieht man die Suppe mit einigen Eidottern oder ſaurer Sahne ab.

2. Kerbel-Suppe. In einem Stich Butter läßt man Mehl ſchön gelb werden, rührt es mit reiner, dünner Fleiſchbrühe oder Waſſer (in dem Fleiſchextrakt aufgelöſt wurde) glatt ab, thut 3 Theile feingehackten Kerbel und 1 Theil Peterſilienkraut darein, gießt noch ſoviel Brühe oder Waſſer zu als man Suppe braucht, läßt durchkochen und zieht die Suppe mit 1—2 Eidottern ab. Ohne Fett geröſtete Weißbrotſchnittchen werden dazu gereicht.

3. Wurzelbrei-Suppe. Kohlrübe, Portelack, Sellerieknolle, Peterſilienwurzel und Zwiebel, von allen Sorten im gleichen Verhältniß, ſchneidet man zu dünnen Scheiben, die mit einigen Speckſchnitten oder etwas fettem Fleiſch und etwas Waſſer geſtovt werden. Wenn ſie weich genug ſind, drückt man ſie durch ein feines Sieb und kocht mit einer beliebigen Fleiſchbrühe oder mit Waſſer (und Fleiſchextrakt) auf. Iſt die Suppe zu dünn gerathen, ſo rühre man Kartoffelmehl mit kaltem Waſſer fein ab und laſſe es in der Suppe gut verkochen. Zur Würze nimmt man weißen Pfeffer oder Muskatnuß nach Belieben. Beſonders gut iſt dieſe Suppe, wenn ſie vor dem Anrichten mit einem Stich Butter durchrührt wird. Man ſtellt trocken geröſtetes Weißbrot dazu auf den Tiſch.

4. Sellerie-Suppe. Einige große Sellerieknollen werden gut gereinigt, in Waſſer erſt weich gekocht und in Scheiben geſchnitten, die man in die Schüſſel legt, darüber gieße man heiße Fleiſchbrühe oder von Extrakt und Waſſer bereitete Brühe.

5. Kräuter-Suppe. Man nimmt von allen erhältlichen Suppenkräutern eine gute handvoll, von den ſchärferen weniger als von den milden, da kein Geſchmack vorherrſchen darf, brühe ſie mit heißem Waſſer, hacke ſie ſehr fein und laſſe ſie in reichlich Butter, in der man Mehl hat gelb werden laſſen, anziehen. Dann rührt man heißes Waſſer mit Fleiſchextrakt an, gießt es zu den Kräutern, läßt durchkochen und rührt die Suppe, die ſchön grün ſein ſoll, mit 1—2 Eidottern ab. Angerichtet wird ſie über geröſteten Semmelſchnitten oder paſſenden Klößchen. Die Suppe braucht etwa ſtark ½ Stunde Kochzeit.

6. Tomaten-Suppe. Große Tomaten von schöner rother Farbe, etwa 4—5 Stück, werden auseinandergebrochen und in wenig Wasser mit nußgroß Butter und einigen Pfefferkörnern gestovt, bis sie sich leicht zerdrücken lassen. Dann drückt man die Tomaten durch ein feines Sieb, wobei ihre Brühe nachgegossen wird. In einem guten Stich Butter läßt man 2 Eßlöffel feines Mehl gelb werden, giebt den Tomatenbrei dazu, rührt gut durch und gießt soviel heißes Wasser nach und nach zu, bis man die benöthigte Menge Suppe hat, die gut durchkochen muß, aber nicht zu lange am Feuer stehen soll, um nichts von ihrem feinen Geschmack zu verlieren. Vor dem Anrichten rührt man sie mit einem Tassenkopf süßer Sahne oder Milch durch und giebt geröstetes Brot, Semmel- oder Markklößchen und geriebenen Zucker dazu auf den Tisch.

Ohne kostspielig zu sein, eignet sich die Suppe auch für feine Essen. Die Kochzeit ist ungefähr 1½ Stunden.

7. Suppe von jungen Erbsen. ½ Liter Schotenerbsen, die nicht von den kleinsten sein müssen, werden enthülst und mit feingehacktem Petersilienkraut in ziemlich viel Butter gestovt, wobei man nach und nach ein wenig Fleischbrühe zugießt bis sie breiweich sind. Dann werden sie durch ein Sieb gedrückt und in Fleischbrühe durchgekocht, bis die Suppe sämig ist. Vor dem Anrichten kann man mit ½ Obertasse süßer Sahne oder mit 2 Eidottern abziehen oder man würzt einfach nur mit Muskatnuß. Zu dieser Suppe giebt man beliebige passende Klößchen oder geröstete Semmelschnitten.

Diese Suppe eignet sich ebenfalls für Gesellschaftsessen; die Kochzeit beträgt eine starke Stunde.

8. Französische Suppe. Alle jungen Gemüse, zur Zeit erhältlich, namentlich Kohlrabi, kleine Möhren, Petersilienwurzel und Sellerie werden in feine Streifchen geschnitten, Blumenkohl in kleine Röschen gebrochen, Spargel in halbfingergliedlange Stückchen geschnitten und dies alles nebst 1—2 handvoll grüner Erbsen in Fleischbrühe weich gekocht, doch so, daß sich die einzelnen Stücke ganz erhalten. Wenn alles gar ist, füllt man es in die Suppenschüssel und gießt noch so viel kräftige braune Rindfleischbrühe darüber, als man benöthigt. Auch feine Klößchen, Mark-, Fleisch-, oder Eierklößchen, die man wieder für sich besonders gekocht hat, können an diese Suppe gegeben werden oder feingeschnittenes, in Butter gelb gebratenes Semmelbrot. Diese Suppe eignet sich für einen feinen Tisch oder Gesellschaftsessen.

Einfacher bereiten kann man dieselbe, wenn man Spargel, Blumenkohl und grüne Erbsen fortläßt und dafür 1 Köpfchen feingeschnittenen Wirsing zu den angegebenen Wurzeln fügt. Auch dann noch eignet sie sich für ein anspruchsloses Gesellschaftsessen.

9. Suppe von Erbsmehl. Zur Bereitung derselben eignet sich Rauchfleisch- oder Schinkenbrühe, auch Wasser mit Fleischextrakt versetzt. Das Erbsmehl, etwa 250 Gr. für 4—5 Personen, wird mit etwas kaltem Wasser glatt gerührt und so an die Brühe gegeben, worin man es gegen 12 Minuten kochen läßt. Man giebt in Butter gebratene Weißbrotschnittchen in die Suppe.

Der raschen Bereitung wegen ist die Benutzung des billigen Erbsmehles sehr zu empfehlen, nur ist darauf zu achten, daß man reines, d. h. nicht mit gewöhnlichem Mehl vermischtes, erhält.

Will man Rauchfleisch, Speck, gesalzene Schweinsohren oder dergleichen in die Suppe thun, so koche man dies vorher weich und benütze die Brühe davon zur Bereitung der Suppe. Das Fleisch wird vor dem Anrichten zu passenden Stücken geschnitten.

Nimmt man Mettwurst dazu, so wird diese ebenfalls vorher gekocht, doch eignet sich ihre Brühe nicht zur Verwendung.

10. Suppe von getrockneten Erbsen. Die rein gelesenen Erbsen werden am Abend vor dem Gebrauche in weiches oder durch einen Zusatz von Natron weich gemachtes Wasser gelegt. Am andern Tag bringt man sie mit reichlich weichem Wasser und etwas Natron aufs Feuer und läßt 3/4 Stunde kochen. Dann wird dieses Wasser abgegossen, durch frisches, doch ebenfalls heißes, ersetzt und zugleich ein Stück Fleisch (Rind- oder Schweinefleisch), ein Schweinszüngelchen oder Schnauze hineingegeben. Bei öfterem Durchrühren läßt man kochen, bis alles weich geworden ist. Die Suppe muß dicklich, doch darf sie nicht dick sein. Ebenso muß man darauf sehen, die während des Kochens etwa aufschwimmenden Hülsen und allen Schaum sorgfältig zu entfernen.

Die Suppe kann als einziges Gericht auf einen bescheidenen Mittagstisch gebracht werden.

Kommt kein Fleisch und auch keine Wurst in die Suppe, so gießt man nach dem ersten Abkochen im Natronwasser mit Fleischextrakt vermischtes Wasser zu, bratet feingeschnittene Zwiebeln und kleine Weißbrotwürfeln in Butter gelb und mischt sie vor dem Anrichten unter die Suppe. Die Kochzeit beträgt 2 bis 3 Stunden. — Enthülste und besonders gespaltene Erbsen werden viel schneller weich und muß bei diesen das erste Wasser schon nach 20 Minuten abgegossen werden.

11. Suppe von getrockneten Erbsen und Kartoffeln. Sobald man die Erbsen in das zweite Kochwasser giebt, fügt man etwa den dritten Theil von ihrem Gewicht roh geschälte Kartoffeln bei und läßt beides zusammen weich kochen, rührt aber das Gemengsel öfter kräftig durch. Weiterhin wird die Suppe in einer der oben angegebenen Arten bereitet.

12. Suppe von getrockneten Bohnen. In einen hinreichend großen Topf mit kaltem Wasser gefüllt, welches einen ganz kleinen Beisatz von Natron erhalten hat, thue man etwa 375 Gr. kleine weiße Bohnen, die von gleicher Größe sein sollen, damit sie sich gleichmäßig weich kochen und lasse sie 3/4 bis 5/4 Stunde kochen, da nicht jede Bohne gleich lange Zeit zum Weichwerden braucht. Sobald sie gar sind, kommt etwas Fleischextrakt, ein guter Theelöffel voll, oder auch eine kräftige Bratensauce an die Brühe, die man nochmals aufkochen läßt. Auch kann man eine nicht zu stark geräucherte Mettwurst zugleich mit den Bohnen kochen; sie bedarf zum Garwerden etwa einer Stunde. Auch eignen sich alle Reste von gebratenem und gekochtem Fleische wie von Wildpret für die Suppe. Will man solche dazu verwenden, so werden sie in zierliche Stückchen geschnitten, doch nicht früher an die Suppe gegeben, als bis die Bohnen ganz weich geworden sind, denn durch längeres Kochen würde

der Saft des Fleisches ganz ausgezogen werden und es alle Schmackhaftigkeit verlieren. — Hat man kein Fleisch und will die Suppe recht sättigend bereiten, so kocht man roh geschälte und zu größeren Würfeln geschnittene Kartoffeln zugleich mit den Bohnen, doch dürfen erstere erst später ans Feuer kommen, da sie in 1/2 bis 3/4 Stunde weich werden. — Bei Bohnensuppe ohne Kartoffeln ist ein schwacher Zusatz von Essig gut.

Sollen die Bohnen ganz bleiben, wie es Viele vorziehen, so dürfen sie während des Kochens nicht durchgerührt, sondern nur in dem fest verschlossenen Topfe mehrmals kräftig gerüttelt werden.

13. Linsen-Suppe. Wie Suppe von getrockneten Erbsen, doch ohne Kartoffeln und mit einem Zusatz von so viel Essig, daß die Suppe einen feinsäuerlichen Geschmack erhält. Linsen werden nur in einem Wasser (mit ein wenig Natron) gekocht und sind gewöhnlich in 1 Stunde gar. Sollen die Linsen ganz bleiben, so ist das zu beachten, was gelegentlich der Bohnen in der obigen Nummer gesagt wurde. — Auch muß dann mit der Zwiebel etwas Mehl, 1—2 Löffel, gebräunt werden, damit die Suppe gebunden ist.

E. Suppen von Fischen und Krebsen.

1. Fisch-Suppe. In soviel Wasser, als man Suppe zu haben wünscht, werden alle Suppenwurzeln, je in 4—5 Theile geschnitten, 2—3 Zitronenrädchen, 1 Lorbeerblatt und einige Pfefferkörner gegen 1 Stunde gekocht. Dann wird die Brühe abgegossen und über die Köpfe und minder schönen Stücke eines Flußfisches, am besten Karpfen oder Hecht, gegossen, die man in einen Topf mit breiten Boden legt und solange kochen läßt, bis das Fleisch gar ist. Zerfallen darf es jedoch durchaus nicht, weshalb meist 10—15 Minuten genügen. Sollten sie noch nicht genügend gekocht sein, so lasse man sie einige Minuten fest zugedeckt am heißen Herde, aber nicht über dem Feuer stehen. Gleichzeitig läßt man in einem guten Stich Butter 1—2 Löffel Mehl gelb werden, hebt dann den Fisch vorsichtig aus der Brühe in eine Schüssel, die man zugedeckt am warmen Herd stehen läßt, seiht die Brühe vorsichtshalber durch ein feines Siebchen, verdünnt damit nach und nach das Mehl, thut noch 1—2 Eßlöffel feingeschnittene Kräuter daran — Kerbel-, Petersilien- und Selleriekraut, sowie Schnittlauch sind stets erhältlich —, läßt die Brühe noch kurz durchkochen und gießt sie dann über die Fischstücke und in Butter gebratene runde Semmelschnittchen.

Man kann zu dieser Suppe auch von Rindfleisch oder Fleischextrakt bereitete Brühe nehmen, dann kommt jedoch kein Mehl daran, gewöhnlich auch keine Kräuter, und die Fischstücke werden mit einer Zwiebel, Lorbeerblatt und Pfefferkörnern in Wasser gekocht.

2. Eine andere Fisch-Suppe. Ebenfalls nur die minder ansehnlichen Stücke eines Karpfens oder Hechtes werden in Eiklar und Mehl gedreht, in Butter oder gutem Salatöl gelb gebraten und dann in Rindfleisch- oder Extraktbrühe gelegt, in der man sie noch einige Minuten durchkocht. Man richtet diese Suppe mit Weißbrot, trocken geröstet, oder mit feinen jungen Gemüsen an, die weich gekocht sind. Auch von gebackenen Fischresten zu bereiten.

3. Krebs-Suppe. Für 8 Personen werden 16—20 Flußkrebse solange gekocht, bis sie schön roth geworden sind (siehe den Abschnitt: Fische ꝛc.); wenn sie etwas abgekühlt sind, bricht man das Fleisch aus den Scheeren und Schwänzen, welches zur Bereitung der Klößchen dient (siehe den Abschnitt: Klöße und Klößchen). Die Schalen und Leiber werden im Mörser fein gestoßen, in 100 Gr. heiße Butter gegeben und am Feuer solange gerührt, bis die erstere eine kräftige rothe Farbe zeigt. Dann läßt man eine Untertasse voll feines Mehl darin kraus werden und verrührt es erst mit etwas Wasser, worauf man das Ganze in stark kochende, kräftige Rindfleischbrühe gießt und gut aufkochen läßt. Inzwischen müssen die Klößchen gar gemacht werden, die man in die Schüssel legt, sowie auch in gesalzenem Wasser abgekochte Gemüse wie Blumenkohl, Spargel oder grüne Erbsen. Die Suppe wird durch ein über die Schüssel gespanntes Leinentuch darüber gegossen. — Will man die Suppe einfacher bereiten, so werden Klößchen und Gemüse fortgelassen und man giebt das feingeschnittene Krebsfleisch und in Butter gebratene Semmelschnittchen als Einlage.

F. Rindfleischsuppen mit verschiedenen Einlagen.

1. Suppe mit Nudeln oder Figurenmehlspeise. Wenn die Brühe gesetzt ist und brausend kocht, werden die Nudeln hineingegeben und etwa 20—25 Minuten gekocht. Gekaufte bedürfen einer etwas längeren Zeit als selbstgemachte; Figurenmehlspeise desgleichen. Von letzterer rechnet man einen gehäuften Eßlöffel voll für die Person. Bevor man anrichtet, streut man feingehacktes Sellerie- oder Petersilienkraut oder auch nur Muskatnuß darüber.

2. Suppe mit Pfannkuchen. Für jede Person wird ein Mehl- oder Eierpfannkuchen oder auch je eine Plinse gebacken. Wenn alle Stücke fertig und etwas abgekühlt sind, schneidet man sie erst zu zweifingerbreiten Streifen der Länge nach durch und diese wieder zu dicken Nudeln, wozu man mehrere Streifen übereinanderlegt. Dann giebt man sie in die heiße Fleischbrühe und läßt sie darin einmal aufkochen, ehe man sie anrichtet.

Uebrige Pfannkuchen oder Plinsen lassen sich auf diese Weise sehr gut verwerthen, nur müssen sie etwas länger in der Brühe bleiben, damit sie gut durchkochen.

3. Suppe mit Klößen oder Klößchen. Mehl-, Kartoffel- wie überhaupt alle großen, derben Klöße sollen in gesalzenem Wasser gekocht werden und dann erst in die Suppenschüssel kommen, wo man die kochende Brühe darüber gießt, indem sie sonst zu viel von der Suppenbrühe aufsaugen. — Kleine feine und Fleischklößchen wolle man jedoch in der Rindfleischbrühe auskochen, wenn dieselbe ohne Mehl und Gemüse gegeben wird. — Ueber das Kochen derselben siehe den betreffenden Abschnitt.

4. Suppe mit Semmelkropfen. So viele Personen am Essen theilnehmen, so viele längliche oder runde Milchbrötchen werden von der Kruste abgerieben und in je 4 Scheiben geschnitten. In süße Milch gelegt, wartet man, bis sie ganz durchzogen, doch noch kernfest sind und läßt sie dann auf einem in der Wärme stehenden Siebe abtropfen. Nun werden sie auf beiden Seiten mit Muskatnuß dünn überstreut, in ge-

schlagenes Eigelb getaucht, dann in geriebener Semmel und in heiß gemachter Backbutter mittelbraun und knusperig gebacken. — Manche lassen diese Schnitten, wenn sie aus dem Fett kommen, in der Rindfleischbrühe kurz aufkochen, andere geben sie in die Schüssel und gießen die Brühe nur darüber.

5. Suppe mit Eierflocken. 3 frische Eier werden zu Schaum geschlagen, mit Salz, ganz wenig feinem Mehl, 1 Theelöffel für jedes Ei, fein verrührt und dieser Teig in die brausend kochende Rindfleischbrühe eingegossen. Zu diesem Zwecke muß sich das Töpfchen immer rasch hin und her bewegen, indem sonst alle Flocken auf dieselbe Stelle kommen. Sobald die Oberfläche bedeckt ist, wird das Eingelaufene mit dem Schaumlöffel herausgefaßt und in die Schüssel gegeben, worauf man von vorne anfängt, bis aller Teig verbraucht ist. Dann gießt man die Brühe über und kann Muskatnuß oder fein gehacktes Selleriekraut dazwischen streuen.

Diese Suppe ist sehr passend für Kranke, die Rindfleischbrühe genießen dürfen und wird auch gern gegessen. Doch eignet sie sich ebenfalls für den Tisch sehr gut, wenn ein kräftiges Gericht folgt.

6. Suppe mit Hackreis. Von 2 Eiern, ½ Pfund Mehl, Salz und Wasser wird ein fester glatter Teig bereitet, den man tüchtig knetet, dann trocknen läßt und mit einem Hackmesser recht fein hackt. Die reisförmigen Körnchen werden in kochende Fleischbrühe gegeben und solange gekocht, bis sie in die Höhe steigen.

G. Suppen von verschiedenen Fleischen.

1. Kalbskopf-Suppe und Brühe. Aus einem gut gereinigten Kalbskopf wird das Gehirn ausgelöst und zu anderweitiger Verwendung aufbewahrt. Der Kopf wird in lauem Wasser, mit allem Wurzelwerk und 1 Zwiebel, sowie Salz ans Feuer gebracht und recht weich gekocht. Dann werden einige Eßlöffel Mehl in reichlich Butter gelb geschwitzt; diese Schwitze rührt man mit etwas Brühe glatt, gießt sie an die Suppe, nachdem man den Kopf herausgenommen hat (von dem das Fleisch abgelöst und dann zu Würfeln geschnitten wird, die nebst in Butter gebratenem Weißbrote in der geseihten Brühe angerichtet werden). Als Würze giebt man Muskatnuß oder einige Zitronenräder.

Soll aber der Kopf eine andere Verwendung finden, so wird nach dem Weichwerden die klare Brühe davon herabgegossen und kann zur Bereitung einer andern geeigneten Suppe dienen.

2. Suppe von Kalbshirn. Das Gehirn wird in lauwarmes Wasser gelegt, welches so oft erneuert werden muß, bis es vollständig klar bleibt. Man kocht es hierauf mit 1 Zwiebel und 1 Petersilienwurzel in gesalzenem Wasser etwa 10 Minuten. In einem Stich Butter bräunt man ½ feingeschnittene Zwiebel und 2 Eßlöffel Mehl nur ganz schwach, daß es rosa aussieht, giebt dann feingehacktes Petersilienkraut, weißen Pfeffer und zuletzt das abgekochte und fein verrührte Gehirn hinzu, welches man gegen 10 Minuten schmort. Dann wird soviel dünne Rind- oder Kalb- oder Kopfbrühe daran gegossen als man Suppe benöthigt, die man nun aufkochen läßt und dann durch ein Sieb über ge-

röstete Semmelschnittchen anrichtet. Das Hirn muß in der Brühe ganz verkochen, Klümpchen dürfen sich keine finden. Man kann nach Belieben mit 1 Eidotter abziehen. — Diese Suppe paßt zu feineren Essen.

3. Kalbfleisch-Suppe und Brühe. Wenn diese Suppe gut werden soll, muß für jede Person $^3/_4$ Pfund Kalbfleisch genommen werden, ausgenommen, sie dient zur Bereitung einer der früher angeführten gewöhnlichen Suppen, wozu 200—250 Gr. genügen.

Das Fleisch wird mit dem erforderlichen Wasser, 6 Deciliter für die Person, und wenig Salz, sowie 1—2 Zwiebeln aufs Feuer gebracht. Wenn die Brühe sauber ausgeschäumt ist, giebt man die gewöhnlichen Suppenkräuter hinein. $^1/_2$ Stunde vor dem Anrichten wird eine mit (reichlich) Butter bereitete hellgelbe Mehlschwitze daran gerührt, etwas im Ofen getrockneter, fein verriebener Safran, 1—2 Theelöffel Zitronensaft und ein Stücken Zucker. Vor dem Anrichten wird die Suppe mit einigen Eidottern abgezogen, je ein Ei für 1 Liter Brühe.

Wird Reis in die Suppe gegeben, so kommt er $^3/_4$ Stunde vor dem Anrichten hinein; die Mehlschwitze kann dann fortbleiben und nimmt man auch um die Hälfte weniger Eier. — Benützt man die Brühe des Kalbfleisches zu einer der angeführten Suppen, so wird sie nach dem Weichwerden des Fleisches, welches man in einer der im Abschnitt: „Kalbfleisch" angegebenen Arten bereiten kann, durch ein Sieb gegossen und weiter verwendet.

4. Hühner-Suppe. Ein altes aber fettes Huhn, welches recht sauber gepflückt und ausgenommen wurde, wird innen und außen mit warmem Wasser und Salz tüchtig ausgewaschen, worauf man es $^1/_2$ Stunde in kaltem Wasser liegen läßt. Die Flügel und Beine werden im Glied abgeschnitten, der übrige Körper in 2 oder 4 Teile geteilt, die Füße werden in heißes Wasser gelegt, bis sich die Haut leicht davon abziehen läßt, dann hackt man die Spitzen davon, knickt sie einmal ein und legt sie, ebensowohl wie den Kopf, Hals, den sauber ausgenommenen und gewaschenen Magen und das Herzchen, zum Huhn. Die Leber wird erst 4 Minuten vor dem Anrichten in die kochende Suppe gegeben.

Das Huhn mit seinen Beilagen kommt mit 3—4 Liter kaltem Wasser in einen gut schließenden Topf, worin es an 3 Stunden kochen muß. In der letzten Stunde fügt man 2 Petersilienwurzeln und $^1/_2$ Sellerieknolle hinzu und $^1/_2$ Stunde vor dem Anrichten eine Mehlschwitze wie für Kalbskopfsuppe. In diese Suppe kann man Reis einkochen, der gegen $^3/_4$ Stunde zum Garwerden braucht oder feine Klößchen nach Auswahl. (Auch feine Gemüse, wie Spargel, junge Erbsen oder Blumenkohl in der Suppe selbst gekocht, sind passend; man giebt dann in Butter gelb gebratene Semmelschnittchen dazu.) Leber, Magen, Herz (und vielleicht auch etwas vom dunkeln Fleisch des Huhnes) wird in jedem Falle fein geschnitten in die Suppe gegeben, während man den Rest des Huhnes als besondere Speise auf den Tisch bringt (siehe den Abschnitt: Zahmes Geflügel). — Vor dem Anrichten wird die Suppe mit 2 Eigelben oder einem kleinen Tassenkopf süßer Sahne und nußgroß frischer Butter abgerührt und mit Muskat gewürzt.

Wird die Brühe zur Bereitung einer andern Suppe benutzt, so gießt man sie nach dem Weichwerden des Huhnes klar herunter. Dient

sie zum Genuß für Kranke, so kann man ein paar Spargelstangen darin kochen und sie allenfalls mit einem Eidotter abziehen. Die Schwitze und das Gewürze bleiben fort.

5. Tauben-Suppe. Man verwendet dazu nur alte Tauben, die zum Weichwerden meist $2^1/_2$ Stunden bedürfen. — Die Bereitung ist der von Hühnersuppe gleich; doch kann man eine kleine Zwiebel mitkochen.

6. Ragout-Suppe. Wenn man übriges Ragout hat, gleichviel ob es von dem Fleisch eines Schlachtthieres oder von Geflügel, ja selbst von Wildpret hergestellt ist, kann es zur Bereitung einer kräftigen, angenehmen Suppe benützt werden. Nur Hammel- und Schweinefleischragout eignen sich schlecht dazu. — Die Fleischstücke werden zu kleinen Würfeln geschnitten und wieder zu den übrigen Bestandtheilen in die Tunke gegeben, der man soviel dünne Fleischbrühe oder Wasser mit Fleischextrakt zusetzt, bis man die benöthigte Menge Suppe hat. Dann läßt man das Ganze gut durchkochen und richtet an.

H. Suppen von Milch.

1. Milchmehl-Suppe. Sehr feines Weizen- oder noch besser Kartoffelmehl, 2 gute Eßlöffel voll, werden mit kalter Milch und 1 Eidotter fein verrührt. $1^1/_2$—2 Liter Magermilch werden zum Kochen gebracht und läßt man den Teig bei fortwährendem Rühren einlaufen, wie man auch dann noch solange fortrühren muß, bis die Suppe gut verkocht hat. 5 Minuten vor dem Anrichten giebt man halbeigroß frische Butter und ein wenig Salz in die Suppe, die man in der Schüssel mit Zucker und Zimmt bestreuen kann.

2. Milch-Suppe mit Brot. Schwarz- oder Weißbrot, auch von jedem die Hälfte, wird in längliche Streifen geschnitten, in der Schüssel mit Salz bestreut und mit kochender Milch übergossen. Zu letzterer kann man ein Drittel Wasser mengen.

3. Milch-Suppe mit Nudeln. Selbstgemachte Nudeln werden in wenig gesalzenem Wasser gekocht, dann gießt man die Brühe davon und vermischt sie mit ebensoviel kochender Milch, läßt aufkochen, gießt über die Nudeln und würzt mit Muskatnuß. — Auch können die Nudeln als Gemüse benützt werden und die von der Brühe bereitete Suppe mit geröstetem Brote und etwas Zucker gegeben werden.

4. Milch-Suppe mit Kartoffeln. Recht mehlige Kartoffeln werden gekocht, heiß geschält und in runde Streifen geschnitten in die Schüssel gelegt, wo man sie mit Salz bestreut und mit $1^1/_2$—2 Liter Magermilch überbrüht, in der man auch ein Stückchen Butter aufkochen kann.

5. Buttermilch-Suppe mit Brot oder Kartoffeln. An gute Buttermilch, süße oder saure, gieße man den vierten Theil Milch, koche beides zusammen auf, streue ein wenig Salz hinein und brühe es über geschnittenes Schwarzbrot oder abgekochte, zerschnittene Kartoffeln.

Diese wohlfeile Suppe ist für Dienstboten und Kinder, namentlich auf dem Lande, sehr geeignet. — Empfehlenswerth ist es, die Butter-

milch vor dem Kochen mit einem Löffel Mehl anzurühren, da sie sonst leicht gerinnt.

I. Bier- und Wein-Suppen.

1. Einfache Biersuppe. Zwei Drittel Bier und ein Drittel Wasser wird mit Zucker und einer handvoll Korinthen, die man in die Hälfte schneidet, gekocht und dann über Brotschnitten gegossen. Auch kann man letztere in der Suppe kurz kochen lassen. Dann drückt man ein wenig Zitronensaft hinein und zieht vor dem Anrichten mit einer Tasse süßer Sahne oder 1—2 Eidotter ab, worauf man noch einige Minuten fortrührt, damit die Suppe nicht gerinnt.

2. Eine andere Biersuppe. Man nimmt Dünn- oder Braunbier, 3 Deciliter für die Person, süßt es mit Zucker und läßt kochen. $^1/_2$ Eidotter für die Person wird mit einem starken Löffelchen feinsten Weizen- und Kartoffelmehles und etwas kaltem Wasser verrührt und das kochende Bier langsam und bei beständigem Rühren dazu gegossen. Dann nimmt man die Suppe vom Feuer und schlägt noch 3 Minuten mit einem Schaumbesen fort. Man kann mit Zimmt würzen.

3. Schaumbier-Suppe. Bier und Wasser zu gleichen Theilen, von jedem $^3/_4$ Liter, 1 gehäufter Eßlöffel Kartoffelmehl mit Wasser angerührt, 5 Eigelb, Zucker, Zimmt oder Vanille mischt man zusammen und läßt es kochen, wobei die Brühe mit dem Schaumbesen tüchtig geschlagen werden muß. Wenn die Suppe bis ans Kochen gekommen ist, zieht man sie zurück und richtet sie mit Zwieback oder Bisquit an.

4. Apfelwein-Suppe. $1^1/_2$ Liter guten Apfelwein kocht man mit Zucker und einem Stückchen Zimmt, der dann herausgenommen wird. 1 schwachen Kochlöffel Mehl feinster Sorte löst man in $1^1/_2$ Liter kaltem Wasser auf und läßt es ebenfalls kochen. 2—3 Eidotter werden mit ein wenig Milch verrührt, das Mehlwasser nach und nach dazu gegossen, worauf der Wein folgt. Das Eiweiß kann mit Zucker vermischt zu einem sehr steifen Schnee geschlagen werden, dann sticht man mit dem Theelöffel Bällchen davon und legt sie in die Suppe, die man zugedeckt noch einige Minuten am warmen Herde stehen läßt, damit die Bällchen gar werden.

5. Polnische Wein-Suppe. 1 Löffel Kartoffelmehl wird mit wenig Weißwein glatt verrührt an $1^1/_2$ Liter helles kochendes Bier gegossen. Dann giebt man $^1/_2$ Liter leichten Weißwein daran, 130 Gr. Zucker, die geriebene Schale einer Zitrone und läßt dies zusammen kochen. Vor dem Anrichten wird diese Suppe mit 4 Eidottern abgezogen (die man in einer Tasse süßer Sahne verrührt hat). Diese Suppe wird in Tassen angerichtet.

6. Einfache Wein-Suppe. Gestoßenen Zwieback läßt man in Wasser mit Zucker und Zimmt aufkochen, gießt dann ebensoviel Weißwein dazu als man Wasser genommen hat, kocht es nochmals und zieht die Suppe mit 1—2 Eidottern ab für je 1—$1^1/_2$ Liter Suppe. Wenn man reichlich Zwieback nimmt, kann man an den Eiern sparen, obgleich diese der Suppe den eigentlichen Wohlgeschmack geben.

7. Rothwein-Suppe. 85 Gr. mit heißem Wasser gebrühten Reis von guter Sorte kocht man in gezuckertem Wasser mit dem Saft

einer Zitrone ziemlich weich; wenn man wünscht, kann auch ein Stückchen Zimmt beigegeben werden. Dann wird eine Flasche Rotwein von beliebiger Güte und eine handvoll Korinthen dazu gethan und man läßt darin den Reis vollends gar werden.

K. Obst-Suppen.

1. Apfel-Suppe. 6 große säuerliche Aepfel werden in gezuckertem Wasser zu Mus gekocht und wenn noch Klümpchen vorhanden sein sollten, glatt gerührt oder durch ein Sieb gedrückt. Ein kleiner Teller voll geriebenes Schwarzbrot wird in Butter gelb geröstet und mit einer handvoll Sultan-Rosinen an das Mus gemischt, welches man mit gezuckertem Wasser, oder Wasser und Wein, verdünnt oder noch ein paar Minuten kochen läßt. Man kann nach Belieben Zitronensaft oder Zimmt an die Suppe geben und sie auch mit 1 Eidotter abrühren. Sie muß dicklich, doch nicht steif sein.

2. Birn-Suppe. Gute Kochbirnen werden wie die Aepfel gekocht und wie diese mit Brot gemischt, doch nimmt man Weißbrot oder Zwieback dazu; letzteres wird gestoßen. Es kommen auch keine Korinthen dazu, doch ist es empfehlenswert, ein wenig Johannisbeer- oder Kirschsaft durchzurühren, wodurch dem etwas matten Geschmack und der Farbe nachgeholfen wird.

IV. Die Gemüse.

A. Kurze Anleitung zur Bereitung der Gemüse.

Die Behandlung der Gemüse und das Kochen.

Jedes Gemüse, gleichviel welcher Art, wie auch Kartoffeln, wird zunächst in klarem Wasser solange gespült, bis dieses vollständig klar bleibt. Wenn dies geschehen ist, wird es von der Haut oder, je nachdem, den groben Deckblättern, Strünken, der Schale ꝛc. befreit, hierauf nochmals in kaltem Wasser gründlich geschwenkt und, wo dies nöthig ist, so geschnitten, wie man es zu haben wünscht oder die Kochanweisung es angiebt. Schwarzwurzeln und alle weißen Rübenarten bleiben jedoch nach dem Abschälen in mit Essig oder Milch vermischtem Wasser liegen, bis man sie zum Kochen aufstellt, damit sie nicht schwarz werden; Salate kommen in das Schwenknetz oder auf einen Durchschlag.

Mit Ausnahme von ungeschälten Kartoffeln und Hülsenfrüchten, kocht man alle Gemüse in leicht gesalzenem Wasser, welches 3 fingerhoch darüber stehen muß. Allen Gemüsen, die länger kochen müssen, oder grün bleiben sollen, setzt man eine Prise Natron zu, für letztere jedoch nur 1/4 Messerspitze für 4 Personen. Rothkohl und grüne Erbsen vertragen diesen Zusatz jedoch nicht. — Zarte Gemüse, denen man die grüne Farbe erhalten will, kocht man auf jähem Feuer und unbedeckt.

Ein gut gekochtes Gemüse ist weich, aber noch kernig. — Nachdem man die Brühe hat gut ablaufen lassen, giebt man es in die Mehlschwitze oder das Schmorfett, an welches man einige Löffel Fleischbrühe oder Wasser giebt. Man rührt es dann gut, aber vorsichtig durch, wartet einige Minuten und gießt noch soviel Flüssigkeit nach, als das Gemüse erfordert,

welches gut gebunden, doch weder kleisterig, noch fließend sein darf. Wird es in Fett geschmort, so gießt man die erforderliche Flüssigkeit nur nach und nach zu und streut ½ Stunde vor dem Anrichten dünn etwas Mehl durch oder man giebt trocken geröstetes daran.

Gemüse, die ohne vorheriges Abkochen gestovt werden, giebt man mit etwas Fleischbrühe und Fett in den Topf und giebt das an Flüssigkeit und Fett noch erforderliche nur nach und nach in kleinen Mengen dazu, bis es ganz weich ist, worauf man mit ein wenig Mehl bindet.

Für gewöhnliche Gemüse kann man Nierenfett, Schweine- und Schinkenfett nehmen, für feine Gemüse aber nur Butter und Kokosnußbutter, wenn man sehr sparen will. Eine Hauptsache ist auch, mit Mehlschwitze bereitete Gemüse in dieser gut, etwa ½ Stunde noch, durchzustoven.

B. Die Gemüse.

1. Braunkohl (Krauskohl). Braunkohl sollte niemals gekocht werden, als nachdem er schon einige Nachtfröste gehabt hat, die ihm viel von seiner Rauheit und Herbe benehmen. Man streift die krausen Blätter — die gröbsten werden beseitigt — von den Stengeln, flößt sie sauber ab und läßt sie 10—15 Minuten in kochendem, gesalzenen Wasser über Feuer. Dann wird das Wasser abgegossen, der Kohl gut ausgedrückt und fein gehackt. Hierauf giebt man ihn mit dünner Fleischbrühe oder Wasser, Schweine- oder Gänsefett — letzteres ist vorzuziehen, wo es billig ist —, vielen kleingeschnittenen Zwiebeln und Salz in ein Geschirr und läßt bedeckt langsam weich dämpfen. Brühe oder Wasser wird sehr sparsam gegeben, dafür aber reichlich Fett, in dem er spröde bleibt. Der Kohl muß gute 2 Stunden über Feuer sein. — Wenn er bald gar ist, giebt man Zucker daran und bindet ihn mit einer guten Mehlschwitze oder — das macht ihn besonders angenehm — man kocht Kastanien in Wasser recht weich, schält sie heiß ab, zerdrückt sie und rührt sie unter das Gemüse, welches man hernach noch eine Weile stoven läßt. — Giebt man keine Kastanien hinein, so kann man den Kohl mit ihnen umkränzen; auch gebratene, kleine Kartoffeln eignen sich gut dazu. — Dieses Gemüse ist vorzüglich zu allen Gerichten von Schweine- und Rauchfleisch, Gänsebraten und Bratwürsten. — Auch kann man ein Stück ungeräucherten Speck oder eine Mettwurst im Kohl kochen und dazu essen.

2. Wirsing (Savoyerkohl). Nachdem die groben Deckblätter, Strünke und starken Blattrippen entfernt sind, schneidet man den Kohl in fingerbreite Nudeln, flößt sie nochmals ab und kocht sie in brausendem Wasser mit ein wenig Salz rasch ab. Wenn das Wasser abgegossen ist, wird der Wirsing gut ausgedrückt und mit etwas Fleischbrühe oder Wasser, Butter oder Schweinefett geschmort. Um ihn geschmeidiger zu machen, kann man etwas braunes Mehl mit durchkochen lassen. Kurz vor dem Anrichten würzt man mit Muskatnuß. — Dieses Gemüse ist zu jedem Fleische, auch Suppenfleisch, und zu Bratwürsten, Saucißchen gut.

3. Wirsing mit Kartoffeln. Profitlich für einen gewöhnlichen Tisch, namentlich wo eine zahlreiche Hausgemeinde, und auch sehr angenehm ist es, wenn man zugleich mit dem Wirsing eine Anzahl roh geschälter, in Stücken geschnittener Kartoffeln mitkocht, für die Person 1

Stück. — Man dämpft ihn hernach in einer Mehlschwitze, in deren Fett man kleingeschnittene Zwiebeln hat gelb werden lassen.

4. Rothkohl. Derselbe wird wie jeder andere Kohl gereinigt und vorgerichtet. Man schneidet ihn recht dünn nudelig und thue ihn in kochendes Wasser, aber ohne Salz, wo er rasch abgekocht wird, ungefähr ¾ Stunde. Sehr angenehm schmeckt der Kohl, wenn man etwas fettes Schweinefleisch mitkocht, welches dann anderweitig verwendet werden kann. Wenn er aus dem Wasser genommen ist, drückt man ihn aus und dämpft ihn in Butter, Gänse- oder Schweineschmalz und wenig Wasser, thut etwas Mehl, einigen Zucker und 1—2 Löffel Essig, sowie ein Stäubchen Pfeffer daran. Viele geben auch einige abgeschälte, zerschnittene Aepfel von säuerlichem Geschmack dazu, die zugleich mit ihm ins Fett kommen und drin verkochen müssen. Man nimmt 2 Aepfel für 4—5 Personen. — Der Kohl muß in einem irdenen oder emaillirten Topf bereitet werden. Es paßt jedes Fleischgericht dazu, nur keines von Kalbfleisch.

5. Weißkohl (Kapes). Man bereitet ihn genau wie Rothkohl, doch kommen in keinem Falle Aepfel dazu und auch der Zucker kann fortgelassen und vielleicht durch Kümmel ersetzt werden. Zu diesem Kohl passen die gleichen Beilagen wie für Rothkohl. Man kann dazu jedes gute Speisefett verwenden, wenn man sparen will.

6. Weißkohl braun geschmort. Man läßt in dem zum Schmoren bestimmten Fett ein Stückchen Zucker braun werden, giebt den abgekochten Kohl dazu und läßt ihn unbedeckt stoven, sonst wie gewöhnlich.

7. Weißkraut. Der vorgerichtete Krautkopf (siehe die Anleitung) wird grob geschnitten, mit kochendem Wasser zweimal überbrüht, wobei man ihn jedesmal einige Minuten im Wasser liegen läßt. Dann giebt man ihn mit dem nöthigen heißen Wasser, einigen rohen, abgeschälten Kartoffeln und etwas Bratfett in einen Topf und läßt ihn weich kochen, wozu er 1—1½ Stunde bedarf. Kurz vor dem Anrichten rührt man noch einen Stich Fett durch. Schweine-, Rauchfleisch und Würste jeder Art sind beliebte Beilagen.

8. Weißkohl mit Fleisch. Man kann dazu Schweine-, Hammel- oder fettes Rindfleisch verwenden. Es wird in kleine Stückchen geschnitten, gut gewaschen und solange gekocht, bis es ausgeschäumt ist. Gleichzeitig wird grob geschnittener Weißkohl aufs Feuer gestellt und wenn das Fleisch aus der Brühe genommen wird, nimmt man ihn ebenfalls aus dem Wasser, drückt ihn gut aus und legt ihn mit den Fleischstücken wechselnd in einen weiten Topf. Auf den Boden desselben wie auch zwischenhin durch die Lagen streut man dünne Speckschnittchen, reichlich fein geschnittene Zwiebeln, etwas Zitronensaft und ein paar Pfefferkörner und zuletzt wird ungefähr die Hälfte der geseihten Fleischbrühe darüber gegossen; die andere Hälfte bewahrt man zum langsamen Nachgießen.

Soll diese Schüssel vielleicht das ganze Mittagessen bilden, so thut man gut, zwischen Kohl und Fleisch rohe, dünn geschnittene Kartoffelscheiben einzulegen.

9. Gefüllte Kohlrollen. Die zweitobersten Blätter eines großen Kohlkopfes werden ausgebrochen, die Rippen am dicken Ende herausgeschnitten und erstere gut gewaschen. Fleischreste, Kalbfleisch und Geflügel

ausgenommen, werden recht fein gehackt, mit halb so viel in Milch geweichter Semmelkrume, 1—2 Eier, Salz, wenig Pfeffer und etwas Zitronenschale, die man am Reibekolben fein gerieben hat, vermischt. Hat man kein fettes Fleisch, so muß etwa der vierte Theil Nierenfett oder Speck fein gehackt unter die Fülle gemischt werden. Diese wird auf die Kohlblätter gestrichen, so daß ringsum ein fingerbreiter Rand leer bleibt, den man nach innen überschlägt. Dann rollt man die Blätter recht fest zusammen, bindet sie, daß keine Fülle heraus kann und legt sie in einen Topf, in welchem man etwas Fleischbrühe und Butter oder Speck heiß gemacht hat. In dieser Brühe müssen die Rollen weich dämpfen. Vor dem Anrichten werden die Faden entfernt, die Brühe mit etwas glatt gerührtem Mehl gebunden, mit Muskatnuß und Zucker gewürzt und über die Rollen gegossen, die ohne jede Beilage auf den Tisch gegeben werden.

Hat man nur kleine Kohlblätter zur Verfügung, so hilft man sich, indem man zwei nimmt und das eine ungefähr halb über das andere legt, ehe man die Fülle aufstreicht.

10. Rosenkohl. Bei diesem Kohl ist darauf zu sehen, daß man Röschen von gleicher Größe bekommt, indem sie sich sonst ungleich kochen. Sind schlechte Blätter daran, so werden sie abgepflückt, nachdem man das untere Ende beschnitten hat. Man kocht sie wie gewöhnlich auf raschem Feuer weich, doch müssen die Röschen ganz bleiben, und legt sie auf den Durchschlag, der in der Wärme stehen muß. Dann macht man ein Stück Butter heiß, thut Salz und Muskatnuß hinein und läßt den Kohl einige Minuten darin durchstoven oder man vermischt ihn mit weißem Gemüsebeiguß und schwenkt ihn darin gut um. — Es passen alle Fleischbeilagen zu diesem feinen, in größeren Städten aber sehr theurem Gemüse. Kochzeit 20—30 Minuten.

11. Römischer Kohl (Mangold). Solange Mangold jung und zart ist, bereitet man seine von den Stengeln befreiten Blätter wie Spinat und richtet ihn mit den gleichen Beilagen an.

Ist er alt, so wird das abgestreifte Kraut fein gehackt und mit geschälten und zu Stückchen geschnittenen Kartoffeln in gesalzenem Wasser abgekocht, worauf man ihn in eine mit beliebigem Speisefett — Butter wird zu diesem Gemüse selten genommen — bereitete Mehlschwitze giebt, einige Löffel Fleischbrühe oder Wasser zugefügt und wie Spinat beendet.

12. Spinat. Der verlesene und sauber ausgewaschene Spinat wird in leicht gesalzenes, brausendes Wasser gegeben und unbedeckt auf jähem Feuer abgekocht. Man faßt ihn hernach mit dem Schaumlöffel heraus, drückt ihn gut aus und hackt ihn so fein wie möglich. Dann macht man mit Nierenfett oder Schweinefett eine leichte Mehlschwitze, giebt den Spinat daran und kocht ihn mit wenig Fleischbrühe oder Wasser auf; er soll mindestens noch 20 Minuten stoven. Hat man Nierenfett genommen, so empfiehlt es sich, vor dem Anrichten ein kleines Stückchen Butter an das Gemüse zu rühren; manche geben auch 1—2 Sardellen, die recht fein gehackt werden, darunter, da ihr scharfer Geschmack den des Nierenfettes übertäubt. In dieser Zubereitung ist der Spinat jedoch nur für einen gewöhnlichen Tisch passend; soll er zu einem feineren Essen gegeben werden, so ist Butter unerläßlich. — Zu Spinat passen alle Beilagen

von Fleisch und Eiern, auch Plinsen, Pfannkuchen und Omeletten. Auch kann man ihn mit harten Eiern belegen, deren Gelbes innen noch weich sein soll, ohne flüssig zu sein. Man schneidet sie in Hälften oder Viertel. Kochzeit 3/4 Stunde.

13. Gestovte Petersilie. Das Kraut der Petersilie wird mit heißem Wasser gebrüht, fest ausgedrückt und klein gehackt, worauf es in eine mit gutem Fett — Butter wäre hier vorzuziehen — bereitete zarte Mehlschwitze kommt und wie Spinat beendet wird. Petersilie liefert ein gesundes und namentlich in Mittel-Deutschland beliebtes Gemüse. — Beim Einkauf wolle man auf den der Petersilie eigenthümlichen Geruch und auf recht krause Blättchen achten, damit man nicht Wiesen-Schierling, eine böse Giftpflanze, bekommt.

14. Gemüse von Rübstiel (gewöhnlich). Die Stengel, an denen die Blätter des Rübenkrautes sitzen, werden sauber abgewaschen, mit dem Messer von allen Unreinigkeiten befreit und recht fein geschnitten, worauf man sie 1—2 mal mit heißem Wasser brühen muß, um ihnen alle Bitterkeit zu entziehen. In gesalzenem Wasser recht weich gekocht, schüttet man sie auf einen Durchschlag, drückt sie recht gut aus und hackt sie ganz fein. — Gleichzeitig kocht man Kartoffeln, schält sie heiß ab, zerdrückt sie recht fein mit dem Kochlöffel, giebt etwas Milch daran, rührt sie gründlich durch und mischt sie nun mit den Rübstielen, die man nun in heißes Fett giebt, worauf etwas heißes Wasser oder heiße Milch zugegossen wird und man das Gemüse gut durchkochen läßt. Man kann auch Speck dazu nehmen, den man ausbratet und dann seiht. Es muß musartig und sehr saftig gekocht sein und eignet sich vorzugsweise zu Schweine-, Hammelfleisch und Würsten.

15. Gekochter Spargel. Man lege die gereinigten Spargelstangen in ein längliches Gefäß, gut ist es, wenn man sie vielleicht 10 Stückweise zusammenbindet, doch nur ganz leicht, gießt kochendes, gesalzenes Wasser darüber und kocht sie nicht zu jäh, damit die delikaten Köpfchen nicht verkochen. Sind sie weich, so legt man sie auf eine längliche heiße Schüssel, entfernt die Bindfaden und legt sie gitterartig auf, doch so, daß alle Köpfchen nach der Mitte der Schüssel liegen. Man giebt in einem Schüsselchen guten Spargelguß oder heiße Butter dazu auf den Tisch. Im letzteren Fall stellt man geriebenen Parmesankäse oder die fein gehackten Dotter harter Eier auf. — Die Kochzeit beträgt ungefähr 3/4 Stunde. Je dicker und weißer der Spargel, um so feiner ist er. — Spargel wird ohne Beilage gegeben und kann als Mittelschüssel dienen.

16. Geschmorter Spargel. Dazu nimmt man den billigen grünen Spargel, der nur dünne Stangen hat, kocht ihn, in 3—4 Stücken geschnitten ab und bringt ihn auf einen Durchschlag. Dann giebt man ihn in eine Buttersauce (siehe warme Beigüsse), läßt ihn darin ein Weilchen stoven und würzt mit Muskatnuß. Manche geben auch eine Kleinigkeit Zucker daran. Dieses Spargelgemüse ist vorzüglich, ohne kostbar zu sein und kann zu jeder feineren Fleischspeise gegeben werden.

17. Blumenkohl. Ist der Blumenkohl in der angegebenen Weise gereinigt, so lege man ihn in kochendes, leicht gesalzenes Wasser mit der Blume nach oben und koche ihn nicht zu rasch. Sollte der Strunk auch

noch härtlich, die Blume aber schon recht weich sein, so muß er herausgenommen und auf einen Durchschlag gelegt werden, damit letztere nicht zerkocht. Nun wird der Kopf der einzelnen Rosen noch in so viele Stücke getheilt, als Personen am Tisch sind, wieder zusammengesetzt, auf eine erwärmte Schüssel gelegt und mit einer weißen Spargeltunke oder mit einem Eierguß übergossen. Die Tunke muß dicklich, doch nicht dick sein. (Man kann geriebenen Parmesankäse besonders dazu geben, doch ist dies nicht nöthig, auch bei einem feineren Essen nicht).

18. Blumenkohl auf andere Art. Der abgekochte, unzerschnittene Blumenkohl wird auf eine tiefe Porzellanschüssel gelegt, mit einem guten Sahnenguß bezogen, mit geriebenem Zwieback dick bestreut, bis von dem Guß nichts mehr zu sehen ist, mit zerlassener Butter reichlich besprengt und in den heißen Bratofen gesetzt, wo er zu schöner Farbe backen muß. Dieser Blumenkohl kann bei einem Gesellschaftsessen als Mittelschüssel gegeben werden.

19. Junge Erbsen. Die Erbsen werden ausgeschotet und zwar möglichst kurz vor dem Gebrauche, in wenig Fleischbrühe gegeben, mit einem Stückchen frischer Butter belegt und in dieser Brühe rasch weich gedämpft. Von letzterer muß stets soviel im Topfe sein, daß die Erbsen davon bedeckt sind. Wenn sie weich sind, gießt man etwas von der Brühe ab, thut ½ kleinen Kochlöffel Kartoffelmehl, in kaltem Wasser verrührt, etwas feingehackte Petersilie und ein Stückchen Zucker daran und läßt dies verkochen. Anstatt Petersilie kann man auch Muskatnuß daran rühren, was manche vorziehen. Oder man kocht die Erbsen in gesalzenem Wasser ab; dies ist besonders zu empfehlen, wenn sie schon größer und älter sind, schüttet sie auf einen Durchschlag und giebt sie dann in eine gute Buttersauce, die man mit Muskatnuß anrühren und nach Belieben mit einem halben Tassenköpfchen dicker Sahne abziehen kann; letzteres ist jedoch durchaus nicht nöthig. — Als Beilagen eignen sich Hühnerbraten, Kalbfleischgerichte und gebackene Fische.

20. Zuckererbsen. Man kaufe nur kleinschotige Erbsen, die zarter und süßer schmecken, fasere sie ab wie Bohnen, wasche sie in warmem Wasser ab und koche sie sammt den Schoten wie gewöhnlich weich. Man gießt dann alles Wasser ab, bis nur so viel zurückbleibt, als man zur Brühe braucht, thut ein Stückchen Butter, angerührtes Kartoffelmehl dazu, stovt die Erbsen gut durch und giebt dann Muskatnuß oder gehackte Petersilie dazu. In einer Stunde ist dies Gemüse fertig.

21. Leipziger Allerlei. Zu diesem vorzüglichen Gemüse braucht man junge Möhren, entschotete junge Erbsen, Spargeln (man braucht nicht vom schönsten zu nehmen) und womöglich Blumenkohl, obgleich letzterer für einen einfachen Tisch entbehrt werden kann. Die Karotten, wenn sie nicht ganz winzig sind, werden gespalten oder in ganz dünne Blättchen geschnitten und in Fleischbrühe gekocht, die Erbsen kocht man ebenfalls in Fleischbrühe, doch besonders; Spargel in gesalzenem Wasser, Blumenkohl ebenso, die beiden letzteren Gemüse werden gleichfalls in zierliche Stückchen getheilt. Man schichtet die gekochten Gemüse mit den Farben wechselnd in schöner Ordnung auf die Schüssel und übergießt sie mit einem guten Butterguß, den man mit 1 Eidotter abgerührt hat.

Das Gemüse muß saftig und gut gebunden sein, darf aber keine lange Brühe haben. — (Gehört die Schüssel zu einem feinen Essen, so füge man noch einige in Fleischbrühe gekochte Morcheln zu.)

22. Junge Möhrchen. Solange die Möhren jung und klein sind, schabt man die Haut mit einem scharfen Messer herunter, wäscht sie und giebt sie, je nach ihrer Größe, unzerschnitten oder gespalten mit etwas Fleischbrühe oder Wasser, Butter und Salz aufs Feuer. Wenn sie in ½—¾ Stunde gar sind, bestreut man sie mit so viel Mehl als nötig ist, die Brühe dünn sämig zu machen, streut gehackte Petersilie darunter und giebt sie zu feinen Fleischgerichten.

Man kann die Möhrchen auch mit jungen Erbsen mischen — jedes Gemüse wird nach Angabe besonders bereitet — sorgt aber dabei für reichliche Brühe, in die man Markklöschen geben kann.

23. Gelbe Rüben. Die vorgerichteten Rüben werden zu dünnen Streifen geschnitten, in Wasser gekocht, worauf man sie in eine lichte Mehlschwitze giebt, etwas von ihrem Wasser daran gießt und gut durchstoven läßt. Vor dem Anrichten stäubt man Muskatnuß darüber und rührt etwas frische Butter durch, doch ist letzteres nicht unbedingt nothwendig. Etwas Zucker daran wird von vielen geliebt. — Man kann sie auch mit Kartoffeln bereiten. Kalte oder warme abgekochte Kartoffeln werden geschält, in Würfeln geschnitten und zugleich mit den Rüben in die Schwitze gegeben; dann darf man das Gemüse jedoch nicht durchrühren, damit die Kartoffeln nicht verfallen. Kochzeit 1 starke Stunde.

24. Herbstrüben mit Hammelbrust. Eine Brust wird in zierliche Stücke getheilt, die man in heißem, gesalzenem Wasser aufs Feuer bringt und recht sauber verschäumt. Wenn kein Schaum mehr aufsteigt und das Fleisch eine starke Stunde gekocht hat, giebt man die wie oben geschnittenen Rüben dazu, sowie einige geschälte und in Viertel geschnittene Kartoffel (unabgekocht) und läßt alles zusammen gar werden. (Angenehmer wird der Geschmack, wenn man beim Anrichten die Rüben mit Butterstückchen belegt; bei großer Personenzahl vertheuert es jedoch dieses Gericht, welches eine gute und billige Mahlzeit liefert.) Kochzeit zwei starke Stunden.

25. Schwarzwurzeln (Skorzoneren). Die gereinigten Wurzeln werden in mit etwas Mehl vermischtes Wasser gelegt, damit sie schön weiß bleiben, und erst bei Gebrauch herausgenommen. Man dämpfe sie in wenig Fleischbrühe, von der man nach Bedarf zugießt, weich und füge in der halben Kochzeit halbeigroß Butter (für 4 Personen) und etwas Muskatblüthe zu. ¼ Stunde vor dem Anrichten wird die Brühe mit glatt gerührtem oder bloß geröstetem Mehle verdickt. Aber man kann die Schwarzwurzeln auch in Fleischbrühe weich kochen und in Butterguß zu Tische geben. Die Kochzeit beträgt starke 2 Stunden. Zu diesen Wurzeln bediene man sich nur irdener Töpfe.

26. Teltower Rüben. Die sauber geschabten Rüben werden folgenderart bereitet: Man macht etwas Butter heiß, läßt ganz wenig Mehl, für 3—4 Personen einen starken Theelöffel, darin gelb werden, gießt ½ Töpfchen Fleischbrühe und ½ Messerspitze weißen Pfeffer daran, worauf man die Rüben unzerschnitten hineingiebt und dämpfen läßt. In-

zwischen wird in 1—2 Eßlöffel Wasser ein Stückchen Zucker solange gekocht, bis er dunkelbraun geworden ist, worauf man ihn mit etwas kaltem Wasser verrührt und über die Rüben gießt, die darin solange stoven müssen, bis sie schön braun und glänzend geworden sind. Die Kochzeit ist 2 Stunden ungefähr. Man nimmt gleichfalls nur irdenes Geschirr! Als Beilagen passen feinere Gerichte von Kalbs-, Hammel- und Schweinefleisch, Saucißchen und geräucherte Zunge.

27. Kohlrabi (auf der Erde). Die vorgerichteten Kohlrabi werden mit kochendem Wasser gebrüht und wenn sie erkaltet sind, in dünne Blätter, Würfel oder Scheiben geschnitten. Man koche die Kohlrabi in Wasser halb gar und gebe sie hierauf mit etwas Fleischbrühe oder Wasser, einem Stückchen gutem Fett (Butter) und Muskatnuß in einen Topf, worauf man die feingehackten Herzblättchen ebenfalls beimischen kann. Sind die Kohlrabi beinahe weich, so wird die Brühe mit klar gerührtem oder geröstetem Mehl gebunden. Man kann auch die Herzblättchen besonders dämpfen und das Gemüse damit garniren. Kochzeit für junge Rüben 1, für ältere $1^1/_2$ Stunden. Alle Beilagen von Fleisch oder feinere Würstchen sind passend.

28. Gedämpfter Sellerie. Sellerie ist bis gegen das Frühjahr gut, am besten jedoch bis nach Neujahr. Kleinere Knollen werden nach dem Reinigen in 4, größere in 6—8 Theile zerschnitten, halb weich gekocht und dann mit etwas recht brauner Fleischbrühe, Butter und Muskatnus gar gemacht. Hat man keine braune Brühe, so gebe man etwas in Wasser gebräunten Zucker (wie bei Teltower Rüben) daran, doch nur ganz wenig, da die Wurzel ohnehin süßlich ist.

Oder man kocht den Sellerie in Wasser ganz weich und schwenkt ihn dann in Spargelguß durch. Passend sind alle Beilagen von weißem Fleische und Saucißchen. Die Kochzeit beträgt 1 –$1^1/_2$ Stunde.

29. Gedämpfte Zwiebeln. Schöne Zwiebeln schält man ab und überkocht sie in Fleischbrühe. Dann macht man Butter heiß, rührt ein klein wenig Zucker darin zu brauner Farbe, thut gestoßenen Zwieback dazu, sowie etwas gestoßenen Pfeffer (und ein Stück Zitronenschale), thut die Zwiebeln hinein, gießt Fleischbrühe dazu und läßt sie darin gar werden. Die Zitronenschale wird vor dem Anrichten entfernt. Dieses billige Gemüse ist ausgezeichnet und paßt zu allen Fleischbeilagen.

30. Geschmorte Gurken. Die schön grünen Gurken werden abgeschält, die Kerne nimmt man mit einem Ausstecher heraus, spaltet die Gurken in 4 Theile und schneidet sie dann in halbfingerlange Stückchen. Nun giebt man sie mit wenig Fleischbrühe — die Gurken sind eine sehr wasserreiche Frucht — Butter und etwas Salz aufs Feuer, läßt sie gut durchstoven und rührt die Brühe zuletzt mit etwas Mehl, welches man in wenig Butter blaßgelb geschwitzt hat, durch. Man kann Muskatnuß oder Pfeffer darüber stäuben. Dieses Gemüse ist sehr erfrischend, besonders wenn man einige Löffel Essig hinzufügt.

31. Gefüllte Gurken. Frisches oder auch übriges Kalbfleisch — ist es gebraten, so muß die braune Rinde weggeschnitten werden — wird mit etwas Zitronenschale, Zwiebel und Petersilie fein gehackt, mit dem vierten Theile geweichtem und gut ausgedrücktem Milchbrot, 1 Ei, 1 Löffel saure Sahne, Muskatnuß und Salz gemischt und dann in die abgeschälten Gurken gefüllt, von denen man ein großes Stück an

der oberen Spitze abgeschnitten und die man mit dem Ausstecher recht dünn ausgehölt hat. Die Fülle muß recht fest hineingedrückt werden, dann setzt man den abgeschnittenen Deckel, dessen Ränder mit Ei bestrichen werden, damit sie festsitzen, wieder auf die Schnittfläche und legt die Gurken, eine neben die andere oder kreuzweise übereinander, in einen weiten Topf. Gedämpft werden sie wie oben; es gehört ein gutes Stück Butter dazu, wenn sie wohlschmeckend sein sollen. Als Mittelschüssel oder zum Garniren eignen sie sich sehr gut für ein Gesellschaftsessen.

Zur Beachtung! In dieser Weise kann man auch große Zwiebeln, Kohlrabi und Sellerie füllen, die man dann der Rundung nach am spitzigeren Ende recht dünn aushöhlt. Zur Fülle kann auch Schweinefleisch oder Schinkenreste genommen werden, selbst Wildpretreste, dann aber kommt der vierte Theil Speck an dieselbe. Alle diese Gemüse eignen sich als Mittelschüsseln und als Garnirungen für Gesellschaftsessen; für einen gewöhnlichen Tisch wären sie zu kostbar und zu umständlich zu bereiten.

32. Dicke Bohnen. Nur die noch recht weich anzufühlen sind, haben einen angenehmen Geschmack. — Die Keimdeckel werden abgemacht und die Bohnen in kochendes Wasser geschüttet, in welchem man sie weich werden läßt. Dann kommen sie auf ein Haarsieb und sobald das Wasser ganz abgelaufen ist, auf die Schüssel, wo man sie mit heißer Butter übergießt. Sie werden vorher entweder mit feingehackter Petersilie durchgeschwenkt oder nachher mit Pfeffer bestreut. Nur irdene Geschirre zu benützen.

Manche behaupten, daß die Bohnen schöner weiß werden, wenn man sie nach dem Abkochen nochmals mit heißem Wasser begießt. — Am besten eignen sich Beilagen von Schweinefleisch.

33. Dicke Bohnen mit Kartoffeln. Die Bohnen werden wie oben gekocht; zugleich mit ihnen kocht man auch ein Töpfchen Kartoffeln ab, schält sie noch heiß, schneidet sie in 4 Theile und belegt damit die Bohnen. Darüber wird ein Speckguß gegeben. Diese Bohnenbereitung ist ungemein beliebt, doch müssen die Kartoffeln sehr gut sein. Kochzeit 1—1¼ Stunde.

Zur Beachtung! Dicke Bohnen müssen auf kräftigem Feuer rasch und unbedeckt gekocht werden, wenn sie gerathen sollen.

34. Spargelbohnen (Salatbohnen). Die abgefäsen Bohnen werden in stark kochendes Wasser gegeben und unbedeckt weich gekocht, dann auf den Durchschlag gebracht und von da auf die Schüssel, wo man sie mit Muskatnuß oder Pfeffer bestreut und mit heißer Butter begießt.

Oder man thut sie vom Durchschlag in Speckſauce und schwenkt sie darin gehörig um. Kochzeit 1 starke Stunde, wenn die Bohnen jung sind, sonst entsprechend länger. Es passen alle Beilagen dazu mit Ausnahme von Suppenfleisch.

35. Brechbohnen. Die Spargelbohnen werden nach dem Abfäsen 2—3 mal durchgebrochen und wie in der vorstehenden Nummer gekocht. Dann bereitet man eine reichliche Mehlschwitze — es kann Nieren- und auch anderes Bratenfett dazu verwendet werden —, thut die weichgekochten und abgelaufenen Bohnen, etwas feingeschnittenes Bohnenkraut, Pfeffer und nicht mehr Essig dazu, als daß die Bohnen einen angenehm säuerlichen Geschmack erhalten. Vor dem Anrichten kann man saure Sahne

vorsichtig durchrühren; dadurch wird das Gemüse überaus milde und lieblich.) Alle Fleischbeilagen passend.

36. Schneidebohnen. Dieselben werden nach dem Abfäsen in schmale schräge Streifchen, etwa wie grobe Nudeln, geschnitten und in brausendem Wasser abgekocht. Dann rührt man ein wenig Mehl, doch nur ganz wenig, in heißer Butter kraus, giebt feingeschnittene Petersilie und eine Kleinigkeit Pfefferkraut, zuletzt die Bohnen daran, die man darin durchschwenkt und anrichtet. Oder man giebt die geschnittenen Bohnen ungekocht in heiße Fleischbrühe, Butter und thut noch eine kleine Zwiebel hinzu. Wenn sie darin weichgekocht haben, verdickt man die Brühe mit gestoßenem Zwieback, verrührt in einem Likörgläschen Essig ein Stückchen Zucker und gießt das an das Gemüse, welches man noch tüchtig umschwenkt.

Zu Bohnen, die in der letzt angegebenen Weise bereitet wurden, eignen sich besonders Gerichte von fettem Fleisch.

37. Getrocknete Bohnen. (Schneidebohnen.) Man lege die Bohnen $^1/_2$ Stunde lang in heißes Wasser, bringe sie hierauf mit kochendem Wasser aufs Feuer, lasse sie darin mehreremale recht stark aufkochen, gieße das Wasser ab, ersetze es durch frisches kochendes Wasser und richte sich von nun ab ganz wie für frische Bohnen angegeben wurde. Dieses Verfahren ist besser, als wenn man die Bohnen über Nacht im Wasser weichen läßt, wodurch ihnen viel von ihrer Kraft entzogen wird.

38. Getrocknete grüne Erbsen. Ganz ebenso wie Bohnen. Man kann sie dann in jeder der angegebenen Art bereiten; wenn sie gut sind, ist ihr Geschmack beinahe ebenso, wie der von frischen.

39. Eingemachte Schneide- oder Salatbohnen. Beide Arten werden in kochendes, ungesalzenes Wasser gegeben, dem man 1 Prise Natron beisetzt, und wenn sie darin weich geworden sind, mit dem Schaumlöffel herausgenommen und in solange zu wechselndes kaltes Wasser gelegt, bis sie nicht mehr scharf schmecken, weshalb sie gleich am Morgen oder auch schon am Tage vorher abgekocht werden müssen.

Für eingemachte Bohnen ist folgende Bereitungsart sehr empfehlenswerth: Man bereite eine dünne Mehlschwitze, gebe die abgekochten und gewässerten Bohnen dazu und soviel frische, mit wenig Wasser verdünnte Milch, als nöthig ist, sie gehörig durchzustoven. Vor dem Anrichten giebt man feingehackte Peterfilie und wenn noch einige Schärfe bemerkbar sein sollte, ein ganz klein wenig Zucker dazu.

40. Eingemachte Erbsen. Diese kommen aus dem Salz in kochendes Wasser, werden, wenn sie eine Weile darin gelegen haben, in ein anderes sehr heißes Wasser gegeben, zwischen den Händen tüchtig gerieben und in kaltem Wasser abgespült. — Dann wird das Mehl in einem guten Stich Butter gelb geschwitzt, etwas Fleischbrühe oder Wasser und die Erbsen dazu gegeben. Viele lassen die Brühe erst kochend werden, ehe sie die Erbsen hinzugeben. Sind sie weich geworden, so streut man kleingehackte Petersilie durch. — Auch hier ist die Anwendung von Milch sehr empfehlenswerth. (Entweder man nimmt halb Brühe und halb Milch oder man rührt vor dem Anrichten einige Löffel süße Sahne durch.)

41. Einfaches Sauerkraut. Das Kraut wird in kochendes Wasser gegeben und dieses nach ½ Stunde abgegossen, indem dann die übermäßige Säure bereits herausgezogen ist. Dann thue man Wasser und Schweinefett in ein Geschirr mit breitem Boden — es muß ein irdenes oder emaillirtes sein —, gebe das Kraut dazu und thue einen festschließenden Deckel darüber. So läßt man das Kraut langsam kochen und gießt nach und nach nur so viele Fleisch- oder andere, z. B. Kartoffelbrühe oder Wasser zu, als nöthig ist, denn die Brühe darf nicht lang werden. Ist das Kraut ohne Kümmel eingemacht, so kann man einen Eßlöffel voll dazustreuen oder ihn in ein dünnes Läppchen binden und so mitkochen lassen. Wenn es halb weich geworden ist, streut man einige geschälte und geriebene Kartoffeln — eine große Kartoffel auf die Person — hinein und kocht beides vollends gar. Wer das Kraut dünner liebt, nimmt weniger Kartoffeln: ¼—½ auf die Portion. Sehr gut ist es, wenn man zugleich mit dem Kraut und in derselben Brühe ein Stück Bauchfett oder fettes Rauch-, auch Schweinefleisch mitkocht. Auf diese Weise liefert die Schüssel, wenn man abgekochte oder gebratene Kartoffeln dazu giebt, ein volles Mittagessen und man braucht auch viel weniger Fett dazu.

Viele nehmen Nierenfett oder 3 Theile Fett, 1 Theil frische Butter zum Kraut; doch ist das Geschmacksache.

42. Sauerkraut mit Speck. Das Kraut wird in Wasser bei einmaligem Wechsel ganz weich gekocht. Dann schneidet man Speck in feine Würfel, bratet ihn gut aus und gießt ihn durch ein Siebchen. In dem ausgebratenen Speck werden 1—2 Löffel Mehl gelb geschwitzt, dann giebt man das Kraut und etwas Wasser und Pfeffer dazu und läßt es noch ½—¾ Stunde stoven. — Will man Kartoffeln darunter reiben, so kommt kein Mehl an den Speck und die Kartoffeln werden vorher gekocht und nach dem Erkalten gerieben, doch zugleich mit dem Kraut an den Speck gegeben. — Mit Kümmel schmeckt dieses Gemüse vorzüglich.

43. Feines Sauerkraut. Man koche es wie oben, lasse Butter heiß rühren, rühre 1—2 Löffel Mehl darin kraus, thue das Kraut hinzu und gieße abwechselnd etwas Fleischbrühe und mit Wasser vermischten Weißwein daran, während es stovt. Je mehr Wein, um so feiner wird das Kraut.

Dieses Kraut eignet sich vorzüglich zu Schinken, feinem Schweinebraten, Hecht und dergleichen.

44. Sauerkraut-Pudding. Nach Angabe bereitetes Sauerkraut, in welchem sich jedoch keine Kartoffeln befinden dürfen, läßt man halb erkalten. Der Boden einer Form wird mit dünnen Speckscheiben belegt, darüber kommt eine Lage nicht zu dünn geschnittener Scheiben von abgekochten Kartoffeln, über diese eine Lage Kraut, dann Fleischfarce, deren Bereitung unten mitgeteilt wird, dann wieder Kartoffeln, Kraut, Fleisch und so fort, bis die Form voll ist; zuletzt muß Kraut kommen und deckt man dies mit Speckscheiben zu. Die Form setzt man nun zugedeckt in heißes Wasser und läßt ¾—1 Stunde kochen; der Wassertopf muß natürlich auch fest zugedeckt sein.

Die Fülle bereitet man wie folgt: Reste von Schweinefleisch, gekocht oder gebraten, auch Schinken oder Rauchfleisch, oder von allem gemischt, werden mit etwas Zitronenschale gröblich gehackt, mit Pfeffer gewürzt und in Butter oder ausgebratenem Speck gut durchgeschwenkt, ehe man sie halb erkaltet verwendet.

Auch das Kraut kann vom Tage vorher sein, so daß man zu diesem vorzüglichen Pudding alle Reste aufbrauchen kann.

45. Gedämpfte Steinpilze (vorzüglich). Vom Hütchen wird die braune Haut entfernt, das pelzige vom Stiel geschnitten, den man ebenfalls darnach schält; dann schneidet man den Pilz in feine Blätter und wäscht sie gut ab. Man macht Butter heiß, giebt ½ Zwiebel hinein, die Pilze und Salz dazu, die man gar werden läßt. Dann wird die Zwiebel herausgenommen, man bestreut die Pilze mit weißem Pfeffer und gehackter Petersilie, läßt sie kurz einkochen und richtet sie an. (Viele rühren vorher einige Löffel saure Sahne durch.)

Zur Beachtung! In dieser Weise können alle eßbaren Pilze bereitet werden, auch frische Champignons und Morcheln. Pilze sind ein vortreffliches, nahrhaftes und gesundes Gericht, passend zu allen Beilagen, die von Fleisch oder Eiern bereitet sind; wer sie aber nicht selbst genau unterscheiden kann, thut besser, sie nicht auf den Tisch zu bringen; es könnten aus Unkenntniß der Verkäufer giftige darunter sein.

46. Getrocknete gelbe Erbsen. Wenn die Erbsen (siehe Erbsensuppe) weich gekocht sind, werden sie fein gerührt, durch einen Durchschlag gedrückt und mit dem erforderlichen Fett (Butter, Schweine-, Gänse- oder auch Bratenfett) nochmals am Feuer durchgestovt. Wenn man etwas Milch mit durchrührt, kann man Fett ersparen; auch fette Brühe ist ein Hilfsmittel. — Wenn die Erbsen auf einer Schüssel glatt angerichtet sind — man kann sie bergartig aufstreichen —, streut man in Fett braungebratene Zwiebelstreifchen dick darüber. Ebenso gebratene Weißbrotschnitten können rund umhergelegt werden.

Rauchfleisch ist passend dazu, auch Schinken oder Sauerbraten, Bratwürste.

47. Getrocknete graue Erbsen. Man koche sie wie andere Erbsen mit ein wenig Natron weich und lasse sie am Durchschlag gut ablaufen. Dann giebt man sie in ausgebratenen Speck, dessen Würfelchen wohl bräunlich, doch noch nicht hart sein dürfen, da sie mit durchgemischt werden, oder in einen Speckguß.

Dieselben Beilagen wie für gelbe Erbsen.

48. Linsen. Wie Erbsen, doch anstatt brauner Zwiebel eine Zwiebelsauce, mit der man sie gut durchschwenkt. Oben bedeckt man sie mit geriebenem und in Butter bräunlich geschwitztem Weißbrote. Vorzüglich.

Oder man bratet Speck wie für graue Erbsen, läßt feingeschnittene Zwiebeln in Butter braun werden, mischt dies zusammen und giebt es statt des Zwiebelgusses über die Linsen.

Gebratene Leber oder saure Rollen sind besonders gut dazu, auch Knackwürstchen.

49. Getrocknete weiße Bohnen. Man kocht die Bohnen wie Erbsen, läßt sie jedoch ganz und schwenkt sie mit einer säuerlichen Speck- oder einer säuerlichen Zwiebelsauce durch. — Oder man giebt sie nach dem Abkochen in eine dünne Mehlschwitze, rührt etwas Essig und weißen Pfeffer durch und die nöthige Fleischbrühe. Die Bohnen werden in Süddeutschland gewöhnlich in der letzteren Art bereitet.

C. Allgemeines über Kartoffeln.

Beim Einkauf von Kartoffeln wolle man vor allen Dingen darauf sehen, daß man reine und gesunde erhält, d. h. solche, die keine schwarzen Flecke und möglichst wenig Vertiefungen und Auswüchse haben. Selbst wenn für dieselben ein höherer Preis gefordert wird, sind sie noch immer profitlicher, indem bei den anderen beim Abschälen viel verloren geht und sie auch der Gesundheit leicht nachteilig werden könnten, abgesehen von ihrem unangenehmen Geschmack. Am wohlschmeckendsten und gewöhnlich auch am gesündesten sind die, welche aus einem leichten Sandboden kommen, der sich am besten für die Kartoffelkultur eignet. Ob man den weißen, den rothen oder den blauen, den runden oder den länglichen den Vorzug geben soll, ist Geschmacksache und hängt von dem Gebrauche ab, den man von ihnen machen will.

Alle Kartoffeln, auch jene, die man roh schält, müssen zunächst sehr sauber gewaschen werden, da sie oft sandig sind. Bei älteren, die vielleicht schon Keime treiben, sind diese sorgfältig auszuschneiden, desgleichen alle Flecke, Unreinigkeiten und gefärbten Stellen, die meist von einer Krankheit herrühren. Kartoffeln, die ohne Schale gekocht werden, lasse man eine Weile im Wasser liegen, welches man mehrmals wechseln soll, bis es ganz klar bleibt, oder noch einfacher, man stellt sie unter den Wasserhahn und läßt sie bespülen. Der milchartige Saft, den die Kartoffeln enthalten, ist giftig und wird ihnen dadurch entzogen. Auch ungeschälte können gewässert werden, doch nicht so gründlich.

Hat man keinen Dampfkocher, so setze man die Kartoffeln, namentlich die geschälten, in wenig, leicht gesalzenem Wasser, wenn man will, letzteres auch mit einem Zusatz von Kümmel oder Petersilienkraut auf, halte sie recht fest verschlossen und lasse sie gar werden. Dann wird das Wasser sauber abgegossen, man rüttelt die Kartoffeln auf, deckt sie wieder fest zu und läßt sie noch einige Minuten am Herde stehen, daß der sich entwickelnde Dampf auf sie einwirken kann. — Man sehe darauf, daß man stets nur Kartoffeln von ziemlich gleicher Größe und derselben Gattung zusammenkoche, damit sie sich gleichmäßig kochen; sie müssen ganz weich sein, doch dürfen sie nicht zerfahren. Ungekochte bereite man niemals in einem metallenen Geschirr, es müßte dann emaillirt sein.

1. Figurenkartoffeln. Mittlere Kartoffeln von guter Sorte werden gewaschen, worauf man mit einem spitzigen Messerchen die Schale stellenweise so ausschneidet, daß zierliche Figuren gebildet werden, z. B. Blättchen, Würfel, schiefe Vierecke oder Sterne. Man wasche sie danach nochmals ab, koche sie wie angegeben und richte sie in einer Schüssel an, über die man eine Serviette gebreitet hat, die man dann über ihnen fest zusammenschlägt oder man bedeckt sie mit einer zweiten. Werden sie

zu Thee gegeben, so richte man nur frische Butter und Salz dazu an; gehören sie sonst zum Abendbrote, so kann man nebenher noch eine Speck-, Sardellen- oder Zwiebelsauce dazu geben, doch muß der Guß dicklich bereitet werden.

2. Pellkartoffeln. Man koche die Kartoffeln in der Schale halb gar, thue sie dann in einen trockenen Topf, streue Salz oder auch Kümmel darüber, decke fest zu und lasse sie solange auf mäßigem Feuer stehen, bis sie ganz weich geworden sind, wobei man jedoch achten muß, daß sie nicht anbrennen.

Ein ganz neues und wie es heißt sehr empfehlenswerthes Verfahren ist folgendes: Nach dem Waschen werden die ungeschälten Kartoffeln mit einem sauberen Tuch gut abgetrocknet, mit Salz durchstreut und in einen weiten Topf gethan; dann legt man einen irdenen Deckel drauf mit der Grifffeite nach innen, stülpt den Topf um und setzt ihn so in den heißen Bratofen. Die Kartoffeln kommen auf den Deckel zu liegen und müssen im Ofen bleiben, bis sie ganz weich geworden sind, was zwischen 1—1½ Stunde erfordert, wenn der Ofen den richtigen Hitzegrad besitzt. — So bereitete Kartoffeln sollen im Geschmack den besten Maronen nicht nachstehen.

Pellkartoffeln werden ebenfalls als Abendbrot oder zum Thee in einer Serviette angerichtet. Man giebt frische Butter oder Sardellenbutter dazu und kann auch frische, gebratene oder marinirte Heringe dazu auf den Tisch bringen.

3. Kartoffeln mit Beiguß. Die in der Schale abgekochten Kartoffeln werden schnell abgezogen und mit einer beliebigen fetten Tunke übergossen, die nicht zu dünn gekocht sein darf. Butter, Petersilien-, Zwiebel-, Speck-, Eier-, Sardellen- und Milchguß eignen sich besonders gut. — Als Beilagen eignen sich alle Fleischspeisen ohne Brühe, Knackwürstchen, kalter Braten und Sülze.

4. Gebratene Kartoffeln. Runde oder längliche Kartoffeln von kleinster und ganz gleicher Größe werden geschält in gesalzenem Wasser solange gekocht, bis sie anfangen weich zu werden. Dann gießt man das Wasser ab, trocknet die Kartoffeln mit einem Tuche ab und legt sie in eine ziemlich flache Pfanne in gutes, heißgemachtes Fett oder ausgebratenen Speck, doch nicht übereinander und auch nicht aneinander gedrängt. Dann deckt man die Pfanne zu und läßt die Kartoffeln ganz weich werden. Nun wird der Deckel abgenommen und man läßt die Kartoffeln, die einmal gewendet werden müssen, überall schön gelb braten. — Speck giebt ihnen einen schöneren Glanz, ist aber nicht immer anwendbar; auch durch ein Ueberstreuen mit geriebenem Zucker läßt sich dieser erzielen, aber man muß sehr vorsichtig damit umgehen, damit sie nicht süß schmecken.

Viele ziehen es vor, die geschälten Kartoffeln ungekocht ins Fett zu geben und darin gar werden zu lassen; dann bedarf man jedoch weit mehr Fett zur Bereitung. — Vor dem Anrichten kann man feingehackte Petersilie über die Kartoffeln streuen, die meist zur Garnirung von Fleisch in Saft und Sauce, wie zu feineren Gemüsen benützt werden.

5. Saure Kartoffeln. Man läßt ein beliebiges Fett, auch Bratenfett, (am besten schmeckt ausgebratener Speck) heiß werden und schwitzt darin feingeschnittene Zwiebeln und etwas Mehl schön gelb. Abgekochte Kartoffeln werden heiß abgezogen und in nicht zu dünne Blättchen geschnitten. Dann thut man eine beliebige Brühe oder auch nur heißes Wasser an die Schwitze, läßt sie aufkochen, giebt die dampfenden Kartoffeln, sowie etwas Essig, Pfeffer und nach Belieben auch 1—2 Lorbeerblättchen an die Brühe. Nachdem die Kartoffeln noch eine Weile darin durchgekocht haben, werden sie angerichtet; sie sollen angenehm säuerlich, doch nicht sauer schmecken. Einfache Fleischgerichte ohne Sauce, namentlich auch Suppenfleisch, sind dazu passend.

6. Kartoffelscheiben. Abgekochte Kartoffeln werden noch heiß abgeschält, in Scheiben von der Dicke eines Markstückes geschnitten und mit etwas Salz in heißes Fett gegeben, in welchem man feingeschnittene Zwiebeln braun geschwitzt hat. Man deckt das Geschirr zu und gießt soviel Fleischbrühe nach und nach zu, daß die Kartoffeln saftig werden, ohne eine Brühe zu bekommen. Wenn sie etwa eine Viertelstunde so gestovt haben, nimmt man den Deckel ab und läßt die Kartoffeln schön gelb werden. Manche lieben ein wenig Essig daran.

Man kann diese Scheiben auch von rohen Kartoffeln bereiten, doch giebt man dann die Zwiebeln erst dazu, wenn man den Deckel abnimmt, nachdem man sie vorher besonders braun gebraten hat. Der Fettverbrauch ist natürlich ein bedeutenderer, als wenn man abgekochte Kartoffeln nimmt. Für einen gewöhnlichen Tisch ist jedoch Schweinefett, Nieren- oder Bratenfett, auch recht rein ausgeglühtes Rüböl verwendbar.

Sonst passende Beilagen sind Würste aller Art, auch Blut- und Leberwürste, saure Rollen, geringe Braten, gebratene Heringe und dergleichen.

7. Kartoffelmus. Abgeschälte Kartoffeln werden in wenig Wasser mit etwas Milch und Salz weich gekocht, dann mit der Reibkeule fein gerieben und durch einen Durchschlag gedrückt. Dann rührt man soviel Milch und wohl auch ein wenig warmes Wasser hinzu, daß der Brei nicht zu derb ist (und zuletzt nicht zu wenig geschmolzene Butter oder ausgebratenen Speck). Man läßt das Mus gut, doch ja nicht zu lange aufkochen, streicht es bergartig und glatt auf eine Schüssel und streue gelbgebratene Speckwürfel und in Fett gelbgeschwitztes, geriebenes Weißbrot darüber. Passend sind alle Fleischspeisen mit Sauce, besonders säuerliche. Etwas Milch ans Kochwasser gegeben, macht diese Kartoffeln besonders gut.

8. Kartoffeln mit Hering (vorzüglich). Abgekochte Kartoffeln von mehliger Sorte werden noch heiß abgezogen, in runde Scheiben von der Größe eines Markstückes geschnitten und zu braungeschwitzten Zwiebeln in ausgebratenem Speck gegeben. Dann gießt man Fleischbrühe, Wasser oder auch Milch daran, so viel als nötig ist, sie recht saftig zu machen, mischt einen oder zwei — je nach der Menge — entgrätete Häringe dazu, die man gut gewaschen und in feine kurze Streifchen geschnitten hat und läßt eine Weile stoven. Einige Minuten, ehe man die Pfanne vom Feuer nimmt, wird ein Täßchen süße Sahne darüber gegossen oder, wenn man diese nicht hat, eine große Tasse Milch, in welcher 1 bis 2 Eier verrührt werden. Diese Kartoffeln werden als besondere

Speise ohne Beilage angerichtet. Statt Speck kann auch jedes andere reine Fett dienen.

Kartoffelform mit Fleisch. Wenn man Reste von Rinderbraten beliebiger Art, auch von Sauerbraten, hat, die zu unansehnlich sind, um anderweitig verwendet zu werden, so nehme man sie aus der Sauce und hacke sie sammt den weichen Knorpeln, dem etwaigen Fett, dem fünften Theile Speck, etwas Petersilie und einem kleinen Stückchen Zitronenschale recht fein und gebe sie wieder an die Sauce oder an den Saft, mit welchem dieses Gehäckfel gut vermischt wird, ohne erwärmt zu werden. Abgekochte Kartoffeln werden abgezogen, in ziemlich dünne Blätter geschnitten und mit ihnen der Boden einer mit Butter gut ausgestrichenen und mit geriebenem Weißbrote dicht bestreuten Form zweifingerhoch belegt. Darüber spritzt man (reichlich) geschmolzene Butter oder ausgebratenen Speck, thut das Fleisch sammt seiner Sauce darüber und fülle die Form mit Kartoffelscheiben zu. (Oben darüber giebt man nochmals Fett und ein Täßchen saure Sahne, wenn man solche hat.) Die Form bleibt $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde im heißen Ofen, wird dann ausgestürzt und zu Tische gegeben. Man kann eine Sardellen-, Zwiebel- oder säuerliche Speckfauce dazu geben.

Oder wenn man keine Bratenreste im Saft hat, so verwende man Reste beliebiger Art, verwiegt sie wie angegeben und kocht sie in folgender Brühe auf: In gutem Bratenfett oder Butter werden feingeschnittene Zwiebeln und etwas Mehl gelb gemacht, dann giebt man das Fleisch, etwas Wasser dazu und kocht auf. Zuletzt werden einige Löffel (saure Sahne oder etwas) Milch durchgerührt.

V. Klöße, Klößchen, Speisen von Nudeln und Makaroni.

A. Kurze Anleitung.

Bei der Teigbereitung ist darauf zu sehen, daß sich alle Bestandtheile gut mit einander verbinden und die Masse recht elastisch wird. Ist sie zu weich, so wird je nachdem noch etwas Mehl oder geriebenes Brot darangegeben, andernfalls Milch oder Wasser. Kommen Semmeln dazu, so müssen sie 1—2 Tage alt sein. Gut ist es, erst ein Probekloß zu kochen, damit man sieht, ob der Teig die nöthige Konsistenz hat.

Gewöhnliche Klöße kann man mit einem Füllöffel abstechen und einlegen, feine sowie Klößchen müssen rund gedreht werden; letztere macht man nußgroß und noch kleiner; man dreht sie mittelst zweier in kaltes Wasser getauchten Kochlöffel oder mit den Händen, die vorher gereinigt und dann befeuchtet werden.

In einem breiten Geschirr macht man reichlich gesalzenes Wasser kochend, legt soviele Klöße hinein, als darin bequem Platz haben, deckt leicht zu und kocht solange, bis sie inwendig ganz trocken geworden sind. Man kann dies an einem dünnen Hölzchen sehen, welches man hineinstößt; klebt kein Teig mehr daran, wenn man es herauszieht, so ist der

Kloß gar. Leber- und Fleischklöße dürfen innen weder roth noch röthlich mehr sein.

B. Suppenklöße und Klößchen.

(Letztere auch in Frikassees.)

1. Gerührte Mehlklößchen. 60 Gr. schaumig gerührte Butter mischt man mit Salz, etwas Muskat, 2 Eiern und 125—160 Gr. Mehl. Wird die Masse zu dick, so hilft man mit ein wenig Milch nach; feiner werden die Klößchen allerdings ohne diesen Zusatz, doch erfordert der Teig dann mehr Eier oder man muß weniger Mehl nehmen. Man rührt ihn blasig und rollt kleine Kügelchen davon, die man sogleich in Fleischbrühe oder Wasser kocht. Sie brauchen je nach der Größe 5—10 Minuten.

2. Gerührte Kartoffelklößchen. 40—50 Gr. schaumig gerührte Butter, 2 Eidotter, 65—80 Gr. geriebenes Weißbrot, ebensoviel abgekochte und kalt geriebene Kartoffeln, die ganz trocken sein müssen, Salz, gehackte Petersilie und Muskat und zuletzt den sehr steif geschlagenen Schaum des Eiweißes, der nur mit wenigen leichten Strichen unter den Teig gezogen wird. Die Klößchen sollen die Größe einer halben Wallnuß haben, werden 6—8 Minuten gekocht und in der Suppe oder mit einem Frikassee gegeben.

3. Eierklößchen. Man nimmt 1/8 Liter kalte, doch nicht gestockte Fleischbrühe, nimmt etwaiges Fett rein ab, giebt 2 Eier hinein und schlägt diese Flüssigkeit mit dem Besen schaumig. Zuletzt kommt Muskatblüthe und etwas Salz daran. Ein Porzellantöpfchen wird mit Butter ausgestrichen, diese Flüssigkeit hineingefüllt und in kochendes Wasser gesetzt. Sobald das Eigelee gestockt ist, sticht man mit dem Theelöffel Stückchen ab und legt sie in die schon in die Schüssel gerichtete Fleischbrühe, die dampfend heiß sein muß. Hart darf das Gelee nicht werden, es muß noch zittern, wenn man absticht.

4. Klößchen von Rindfleisch. Ein Viertelpfund mageres Rindfleisch wird von allen Sehnen, Knorpeln und Häuten befreit, recht fein gehackt, mit feingehackter Petersilie und, wenn man sie gerade hat, etwas geriebener Zitronenschale, 70—80 Gr. in Wasser geweichter und gut ausgedrückter Semmelkrume, Pfeffer oder Muskatnuß gut gemischt. 60 Gr. Butter reibt man zu Sahne, verrührt sie mit einem ganzen Ei oder einem Eidotter, in welchem Fall man das Eiweiß zu einem steifen Schaum schlägt, der vor dem Einkochen unter den Teig gezogen wird. Die Butter muß mit der Fleischmasse durch Rühren gut verbunden werden. — Wer den Zwiebelgeschmack liebt, kann eine kleine halbe Zwiebel beimischen und dann die Gewürze fortlassen. Man kocht die gerollten, halb wallnußgroßen Klößchen in der Fleischbrühe ungefähr 5 Minuten. Man kann aber auch Fleisch und Brot gleich schwer nehmen. Gehören sie zu einem Gesellschaftsessen, so kann man sie in geschlagenes Ei und geriebenes Weißbrot drehen und in Backfett gelb und gar backen; dann werden sie aber nicht gekocht.

Zur Beachtung! Je weniger geweichtes Brot man nimmt, um so wohlschmeckender werden die Klößchen; es genügen schon 30—35 Gr. Brot, um den Teig zu binden; natürlich ist er dann aber nicht so ausgiebig.

5. Klößchen von Kalbfleisch. Wie die von Rindfleisch, nur darf man höchstens 50 Gr. geweichte Semmel für jedes Viertelpfund Fleisch nehmen.

6. Klößchen von Schweinefleisch. Hauptsächlich für einen gewöhnlicheren Tisch geeignet, werden wie obige bereitet. Ein Zusatz von Zwiebeln ist hier sehr zu empfehlen.

7. Klößchen von gemischtem Fleische. Man nimmt 2 Theile Rind- und je 1 Theil Kalb- und Schweinefleisch dazu; alles Uebrige wie sonst.

8. Klößchen von Fleischresten. Man benützt dazu alles, was man an gekochtem oder gebratenem Fleische übrig hat, schneidet harte und braune Stellen herunter und verfährt mit dem übrigen Fleisch wie bei Rindfleischklößchen.

9. Krebs-Klößchen. Zu Suppen und Frikassees. Man bereitet sie von dem ausgebrochenen Fleisch der Scheeren und Schwänze wie die Fischklößchen, doch ohne Zwiebeln und Speck. Will man ihnen eine röthliche Farbe geben, so bereite man von den Schalen der abgekochten Krebse eine recht rothe Krebsbutter (siehe die Vorbereitungen) und rühre die Klößchen nach dem Erkalten damit an.

C. Klöße zu Beigüssen, Obst, Gemüse und Fleisch.

1. Leber-Klöße. Für 4—6 Personen als Hauptschüssel. ½ bis ¾ Pfund Kalbsleber wird abgehäutet, in kleine Stücke geschnitten und dann recht fein gehackt und durch ein Sieb gestrichen. Auch kann man sie in einem Stück lassen und mit einem scharfen Messer sehr fein schaben, was flinker geht. — Dazu mischt man 70—100 Gr. feingehackten Speck, 1 ebensolche Zwiebel, 125—200 Gr. in feine Würfel geschnittene (und in Fett gelb gebratene) Semmel, Pfeffer oder Muskatnuß, 3 Eier mit wenig kaltem Wasser glatt geschlagen und soviel Milch als nöthig ist, den Teig zu binden. Will man bei dem gleichen Gewicht Leber mehr Klöße bekommen, so wird die Semmelportion entsprechend vergrößert. Man rollt halbfaustgroße Klöße davon oder man legt sie mit einem in Wasser getauchten Löffel ein in gesalzenes, brausendes Wasser, in welchem man sie kochen läßt, bis sie innen trocken geworden und nicht mehr blutig sind. Man giebt sie mit brauner Butter, oder mit einem Beiguß von Kapern, oder von Sardellen, oder auch mit einer Schüssel Sauerkraut zu Tische.

2. Tiroler Klöße. ½ Pfund Mehl giebt man in eine Schüssel, thut Salz, 2 Eier und etwas kaltes Wasser oder kalte Milch dazu und bereitet davon einen ziemlich lockeren Teig. Dann kommt ½ Pfund in kleine Würfel geschnittenes und in Fett geröstetes Weißbrot, unter welchen sich einige Zwiebelschnitten befinden dürfen, sowie 125—200 Gr. kleingehackter Schinken oder Rauchfleisch (abgekocht!) dazu. Je mehr Fleisch man nimmt, um so besser werden die Klöße; auch ein Ei mehr verbessert sie. — Man rollt von der gut gemischten Masse halb handgroße Klöße und kocht sie in brausendem Salzwasser, bis sie inwendig ganz trocken sind. — Das Fleisch dazu nimmt man von solchen Stücken, die sich nicht gut auf

den Tisch bringen lassen; alle reinschmeckenden Abfälle der genannten Fleischsorten sind verwendbar. Man giebt ein wenig geschmolzene Butter (und darin gelbgeschwitztes geriebenes Weißbrot) darüber und eine Schüssel Sauerkraut oder Kopfsalat dazu. Bei bescheidenen Ansprüchen bieten sie für einen gewöhnlichen Tisch eine ebenso nahrhafte und wohlschmeckende als billige Hauptschüssel nach der Suppe; es braucht nichts mehr zu folgen

3. Weißbrotklöße. 375 Gr. Mehl vermischt man mit 1—2 Eiern, der abgeriebenen (und in Butter gerösteten) Kruste von 400 Gr. Semmelbrot; die Krume dieses Brotes wird in Milch recht weich gemacht, dann fein verrieben und zu 80 Gr. glatt gerührte Butter gethan, die man dann zu der übrigen Masse mischt, die mit dem nöthigen Salz und soviel Milch, etwa 4 Deciliter, versehen wird, daß ein weder zu fester noch zu lockerer Teig wird, den man einige Zeit tüchtig rührt. Wichtig ist es, das Mehl mit den Eiern recht gut zu mischen, damit diese alle Theile durchziehen. Man sticht mit einem naßgemachten Eßlöffel Klöße davon, die man in brausendes Salzwasser legt und 15—20 Minuten kochen läßt. Diese Klöße giebt man mit einer säuerlichen Tunke oder mit geschmolzener Butter und gekochtem Obste. Was übrig bleibt, wird in Blättchen geschnitten und in Fett aufgebraten.

4. Speckklöße. Reichliche 80 Gr. Speck schneidet man zu ganz kleinen Würfeln, die man recht gründlich, doch langsam ausbratet. Ein Pfund gutes Mehl rührt man mit 5 Deciliter kaltem Wasser sehr gut ab, fügt es zum Speck, dessen Schreven ebenfalls an den Teig gegeben werden können, und rührt ihn nun solange über Feuer, bis es sich glatt vom Topfe löst. Wenn er ziemlich abgekühlt ist, werden 3 Eier darunter gemischt, doch nur immer eins nach dem andern, etwas Salz und, wenn es nöthig, noch 1—2 Hände voll Mehl. Man sticht diese Klöße mit dem Löffel ab und kocht sie wie gewöhnlich in gesalzenem Wasser. Gekochtes Obst überhaupt, besonders aber Backobst, ist gut dazu.

5. Griesklöße. ½ Pfund feingekörntes Griesmehl wird in 50 bis 60 Gr. Butter gelbgeschwitzt; wenn es abgekühlt ist, gießt man 3 Deciliter kalte Milch dazu, in der man Salz, gehackte Petersilie und 2—3 Eier verrührt hat, worauf noch soviel Mehl daran kommt, als nöthig ist, die Masse so zu binden, daß man davon Klöße rollen kann. Leichter geht es, wenn man den Gries mit dem Milchguß so lange stehen läßt, bis die Masse ganz dick geworden ist und dann erst das Mehl durchrührt. Man kocht die Klöße in Salzwasser starke 10 Minuten und giebt sie mit brauner Butter (und in Butter gelbgebratenem geriebenem Weißbrot). Man kann sie auch in der Brühe von Backobst kochen, indem man den Teig löffelweise darauf legt, wenn ersteres schon beinahe gar ist.

6. Gebackene Griesklöße. ½ Pfund feines Griesmehl, ein knapper halber Liter Milch und 70 Gr. Butter, sowie etwas Salz rührt man am Feuer langsam zu einem steifen Brei. Der Gries darf jedoch erst in die Milch kommen, wenn diese stark kocht, die Butter etwas später. Wenn sich die Masse vom Topfe löst, zieht man zurück und läßt bei öfterem Rühren erkalten, mischt nach und nach 3—4 Eier und ein wenig Muskatblüthe dazu. Davon werden kleine Klöße, etwa wie eine Kinder-

fauſt, geformt, man dreht ſie in geſtoßenem Zwieback und backt ſie in Schmelzbutter ſchön braun und gar. Zu Fleiſch oder Salat giebt man dieſe Klöße wie ſie aus der Butter kommen; gehören ſie zu Obſt, ſo beſtreut man ſie mit Zucker und Zimmt. — Man kann dieſe Klöße auch von dickgekochtem übrigem Griesbrei bereiten. Man rührt dann nur die Eier daran und rollt die Klöße kalt auf.

7. Gebackene Reisklöße. Werden ſo bereitet wie die Griesklöße in obiger Nummer. Sie eignen ſich namentlich zu Obſt, doch ſind ſie auch zu feinem Braten und ganz klein gerollt zu Frikaſſees ſehr gut und billig.

8. Gewöhnliche Kartoffelklöße. Kartoffeln, die am vorhergehenden Tage abgekocht wurden, zieht man ab und reibt ſie, nach Entfernung aller wäſſerigen, am Reibeiſen recht fein. Zu 1 Pfund Kartoffeln gehören 125 Gr. geröſtetes, geriebenes Weißbrot, man kann Bratenfett zum Röſten verwenden (80—100 Gr. ausgelaſſener Speck) und 2 Eigelb, ſowie ſo viel Milch oder Waſſer, als der Teig erfordert. Dies wird recht gut gemiſcht, mit Salz, Muskat oder Peterſilie gewürzt und zuletzt mit dem ſteifgeſchlagenen Eiweisſchaum durchzogen. Will man es ſich bequemer machen, ſo giebt man gleich die ganzen Eier an den Teig; die Klöße werden dann jedoch nicht ſo luftig. — Man rollt davon große Klöße und über- und unterſtreut ſie, da ſie leicht kleben, am Brette mit etwas Mehl; ſie werden wie ſonſt in geſalzenem Waſſer gekocht, etwa ½ Stunde, bis ſie innen trocken ſind. Man giebt (braune Butter darüber und) Salat, Obſt oder auch ein einfaches Fleiſchgericht mit reichlichem Beiguß dazu.

9. Feine Kartoffelklöße. Die Kartoffeln werden wie oben gekocht und vorgerichtet. Zu 1 Pfund miſcht man 2—3 Eßlöffel feines Mehl, 80—100 Gr. geſchmolzene Butter, 4 Eigelb und zuletzt den ſteifen Eiweißſchaum, den man nur leicht untermiſcht. Würze wie oben. Man legt dieſe Klöße mit dem Löffel ein und giebt ſie nur mit brauner Butter und zu feinerem Obſt auf den Tiſch.

10. Klöße von rohen Kartoffeln. Rohe abgeſchälte Kartoffeln werden gerieben und ſolange mit ſchwach lauwarmem Waſſer bewäſſert, bis dieſes klar bleibt. Dann preßt man ſie feſt zwiſchen einem Tuche, bis keine Flüſſigkeit mehr abgeht und übergießt ſie mit kochender Milch, in der man ein gutes Stück Butter hat eben vergehen laſſen, ſodaß man einen weichen Teig erhält. Dazu kommen, etwa der fünfte Theil, abgekochte, kalt geriebene Kartoffeln und etwas Muskat und Salz. Man macht runde Klöße davon und giebt ſie ſofort in ſtark kochendes, geſalzenes Waſſer, in welchem man ſie 25—30 Minuten kochen läßt. — Dieſe Klöße gehören namentlich zu Fleiſchgerichten mit reichlichem Beiguß.

11. Hefenklöße. In ein Töpfchen ſchlägt man 1—2 Eier und giebt, wenn ſie gut verrührt ſind, ¼ Liter lauwarme Milch und 40 bis 50 Gr. geſchmolzene Butter dazu. — ¾ Pfund Mehl leert man in eine Schüſſel, macht ein Grübchen in die Mitte und giebt in dieſes 15 Gr. angeſetzte und aufgegangene Preßhefe (ſiehe Abſchnitt: Backwerk), dann die Eiermilch, etwas Salz und je nach dem Gebrauch wie nach Geſchmack ein wenig Zucker. Der Teig wird nun blaſig geſchlagen und dann an einen

warmen Ort gesetzt, wo er ungefähr 3/4 Stunde zum Aufgehen braucht. Wenn derselbe gegangen ist, arbeitet man ihn nochmals mit dem Kochlöffel ganz leicht durch und sticht dann Stücke von beliebiger Größe davon, die in Salzwasser gekocht werden, bis sie inwendig trocken sind. — Da die Klöße leicht zusammensinken, muß man sie sofort anrichten. Man giebt (ein wenig braune Butter darüber und) Fleisch mit Beiguß, oder Salat oder Obst dazu.

12. Feine Hefenklöße. Dieselben werden nur zu gekochtem Obst oder einem süßen Beiguß gegeben. Die Bereitung ist der obigen ganz gleich, die Mischung folgende: 3/4 Pfund Mehl, 20 Gr. Hefe, 2 Eier, 50—60 Gr. Butter, 100 Gr. feingeschnittene Korinthen, 1 Theelöffel geriebene Zitronenschale und Zucker nach Geschmack. Diese Klöße gehen sehr langsam auf. Man kann sie so geben, oder mit Butter übergießen und mit Zucker und Zimmt bestreuen.

Zur Beachtung! Alle Klöße verlieren durch längeres Stehen an Lockerkeit, auch die ohne Hefe bereiteten.

D. Speisen von Nudeln und Makaroni.

1. Nudeln mit Butter. Mittelfeine Nudeln, selbstgemachte oder gekaufte, werden in gesalzenes, brausendes Wasser gethan und darin abgekocht, wozu 15—20 Minuten meist genügen, denn sie dürfen weder mehr hart, noch auch breiig sein. Man giebt sie dann auf ein Sieb und, wenn alles Wasser abgelaufen ist, in heiße Butter — etwa 70 Gr. auf jedes Pfund — oder in Butterguß, streut Muskat und Salz darüber und läßt sie recht heiß werden. Man kann Fleisch mit reichlichem Beiguß oder gekochtes Obst oder ein Tellerchen mit geriebenem Parmesan- oder Schaf- oder weißem Käse dazu geben.

2. Eiernudeln. Wenn die abgekochten und geseihten Nudeln in der Butter recht heiß geworden sind, streut man Muskat und gießt einige untereinander geschlagene Eier darüber, unter welche man zur Ersparniß etwas Milch mischen kann. Sobald die Eier gestockt haben, zieht man sie vom Feuer zurück und rührt die Nudeln durch. Grüner Salat ist passend dazu.

3. Schinkennudeln. Die Nudeln werden ganz so behandelt, wie die Nudeln mit Butter, nur viel gröber geschnitten. Wenn sie in der Butter heiß geworden sind, mischt man sie mit gekochtem und feingehackten Schinken oder Rauchfleisch und etwas weißem Pfeffer. Eine Form wird mit geschmolzener Butter ausgeschmiert und mit geriebenem Weißbrot ausgestreut (siehe Pudding ꝛc.), die etwas abgekühlten Nudeln hineingefüllt, oben mit geriebenem Weißbrot und mit Butter besprengt, worauf man sie in den Bratofen setzt und 30—35 Minuten backt. Will man dieses Gericht besonders gut bereiten, so mischt man sie vor dem Einfüllen mit einigen Löffeln saurer Sahne. Grüner Salat kann dazu gegeben werden, doch ist er nicht nöthig.

4. Heringsnudeln. Wie oben, nur anstatt des Schinkens etwa 1/2—1 Hering für jedes Pfund Nudeln.

Zur Beachtung! Die beiden letztangeführten Nudelspeisen können auch zu anspruchsloseren Gesellschaftsessen als Mittelschüssel gegeben werden, dann aber ohne Salat.

5. Makaroni mit Beiguß (gut und billig). Nicht zu dicke Makaroni werden in halbfingerlange Stückchen gebrochen und in brausendem Salzwasser weichgekocht, wozu 25—30 Minuten erforderlich sind, doch kochen sich nicht alle Sorten gleich. Am Durchschlag übergießt man sie mit kochendem, sind sie aber etwas weich gerathen, mit kaltem Wasser. Dann giebt man sie in einen sämig gekochten Beiguß von Sardellen oder Zwiebeln, oder Kapern, oder in einen säuerlichen Speckguß, läßt sie darin heiß werden und giebt sie allein zu Tische, oder mit einem Fleische ohne Guß, auch mit Suppenfleisch.

6. Makaroni mit Schinken. Wie Nudeln mit Schinken; hier ist jedoch die Sahne nicht gut zu entbehren. Will man sie sehr gut bereiten, so durchstreue man sie vor dem Einfüllen mit 50—60 Gr. geriebenem Parmesan- oder scharfem, trockenem Schweizerkäse.

7. Makaroni mit Käse. Man kocht dieselben wie in Makaroni mit Beiguß, giebt dann heiße Butter darüber und bestreut sie mit Parmesan-, Schweizer- oder Schafkäse. Sie sind eine angenehme Beilage zu Fleisch in sämiger Brühe.

VI. Fische und Schalthiere.

A. Kurze Anleitung zur Bereitung der Fische.

Wenn man einen lebenden Fisch hat, so wird er zunächst mittels eines kräftigen Schlages auf den Kopf mit einem Hammer oder dergleichen getödtet, wobei man ihn mit einem Tuche festhalten und kräftig niederdrücken muß. Dann macht man mit einem spitzen Messer einen Einschnitt in den Bauch und schlitzt ihn mit einem Ruck vom Schwanze bis zum Kopfe aus. Das Eingeweide wird vorsichtig herausgenommen, die Galle, ohne sie zu zerdrücken, von der Leber gelöst, der Fisch mit Wasser, welches mit Essig leicht vermischt ist, sehr gut ausgespült, mit Salz ausgerieben, nochmals gespült und mit einem reinen Tuch ausgewischt. Hat der Fisch Schuppen, so werden diesen noch vor dem Aufschlitzen entfernt. Man stößt das Messer am Kopfe, oberhalb des Rückgrates tief hinein, um sich zu vergewissern, daß derselbe todt ist und fährt dann mit einem sehr scharfen Messer, welches man kräftig andrückt und schräg hält, vom Schwanze nach dem Kopfe zu, wobei man die Schuppen abstreift. Hierauf werden Ohren und Kiemen aus dem Kopfe gerissen. — Soll der Fisch gespalten werden, so sticht man ein spitzes, starkes Messer von innen, oberhalb des Rückgrates und dicht am Kopfe hinein und führt dasselbe, dicht an ersterem entlang, bis zum Schwanze nieder, den man mit einem kräftigen Zuge ebenfalls in der Mitte durchtheilt.

Etwas verschieden wird der Aal behandelt. Wenn man ihn auf den Kopf geschlagen hat, wird dieser sowie der Schwanz heruntergeschnitten und fortgeworfen. Dann nimmt man Salz in die Hand, hält ihn fest und schneidet ringsum die Haut etwa handbreit los; darnach wird nochmals Salz genommen und die Haut, während man den Fisch mit einem Tuch festhält, mit der anderen Hand abgestreift, indem man kräftig nach abwärts fährt. An der oberen Flosse und den Schwanzflossen muß die-

selbe jedoch losgeschnitten werden. Zum Blaukochen bestimmte, wie auch ganz kleine Aale werden nicht abgestreift. — Das Ausweiden des Aales geschieht wie oben, nur muß er solange mit Salz gerieben und in Wasser gespült werden, bis dieses ganz klar bleibt. Man schneidet ihn nun in beliebige Stücke, übergießt mit heißem Essig und läßt bis zum Gebrauch zugedeckt stehen, was jedoch nicht zu lange währen darf.

Zum Kochen eines Fisches nimmt man beinahe immer reichlich Wasser, läßt ihn aber am Feuer meist nur etwas mehr als halbgar werden, was gewöhnlich nur einiger Minuten bedarf, worauf das zugedeckte Geschirr seitwärts vom Herde stehen bleibt, so daß der Inhalt sehr heiß erhalten wird, doch nicht mehr wirklich kocht; man nennt dies: nachziehen, wobei der Fisch vollends gar wird. Daß er dies geworden ist, erkennt man daran, daß die Augen stark hervorquellen, milchweiß erscheinen und die Flossen sich leicht ausziehen lassen.

Große Fische, die man nicht zerschneidet, sollten stets in einem Fischkessel gekocht werden, am besten auf einen Heber gelegt, den man in ersteren einhängt, indem es sonst schwer möglich ist, sie schön auf die Schüssel zu bringen. Fische müssen sehr heiß angerichtet werden und sollte die für sie bestimmte Schüssel erwärmt werden.

B. Süßwasser-Fische.

1. Geblauter Karpfen. Zum Blaukochen wählt man einen schuppenlosen Karpfen, der sauber ausgeweidet und ausgewaschen wird, doch nur innen, da man den Schleim, der an der Haut haften mag, nicht entfernen darf, wenn er blau werden soll, weshalb man ihn auch nur möglichst wenig und vorsichtig mit den Händen anfaßt. Einen Schuppen-Karpfen blau zu kochen, empfiehlt sich nicht, da man die Schuppen nicht entfernen dürfte. Nach dem Ausweiden wird der Fisch gerissen, wie es in der Anleitung beschrieben ist, und dann vorsichtig in kaltem Wasser gespült, auf eine Schüssel gelegt, mit heißem Essig übergossen, fest zugedeckt und ½ Stunde liegen gelassen. Dann kocht man für je 4 Pfund Fisch 2½ Liter Wasser mit viel Salz, 1 Zwiebel und 1 Zitronenscheibe, die zur Noth auch fortbleiben kann, und wenn es kocht, wird der Karpfen hineingegeben, der mittlerweile blau geworden ist. Wenn das Wasser wieder zu kochen anfängt, schäumt man es sauber aus, legt ein weißes Papier über die Topföffnung, darüber einen gut schließenden Deckel und läßt ihn seitwärts auf der Platte noch etwa ¼ Stunde ziehen, bis sich die Flossen leicht herausziehen lassen.

Auf der Schüssel wird der Karpfen mit Petersilie geziert und heiße Butter oder eine Kaperntunke dazu angerichtet.

2. Gebackener Karpfen. Nach dem Reißen wird der Karpfen in dreifingerbreite Stücke geschnitten — aus Kopf und Schwanz macht man aber nur je 2 Stücke —, gut mit Salz eingerieben und 1 Stunde zugedeckt stehen gelassen. Dann dreht man die Stücke in geschlagene Eier und geriebenes Weißbrot und backt sie in gutem Backfett auf beiden Seiten schön gelbbraun. Auf der Schüssel können sie mit Pfeffer oder Muskatnuß bestreut werden.

Zur Beachtung! Zum Backen der Fische kann man unbedenklich gutes Oel, welches jedoch keinen Beigeschmack haben darf, verwenden; es bietet sogar den Vortheil, daß es sie blättriger macht als anderes Fett und ihnen eine schönere Farbe giebt.

3. Karpfen mit polnischem Guß. Der Fisch wird wie zum Backen vorgerichtet, das Blut in einem Gefäße aufgefangen, in welchem sich etwa 1 Weinglas voll Essig befindet, und stark gerührt, um einem etwaigen Gerinnen vorzubeugen. — Zu 4 Pfund Fisch nimmt man 4 Zwiebeln, ½ Sellerieknolle, 2 Petersilienwurzeln, 2 große Möhren, alles in Scheiben geschnitten, thut es nebst einem Stich Butter, Pfefferkörnern, einigen Nelken und 2 Lorbeerblättern in ein weites Geschirr, gießt halb braunes Bier, halb Wasser bis zum reichlichen Bedecken dazu und läßt ½ Stunde kochen. Dann giebt man den Fisch dazu, noch etwas Butter, daß es im ganzen etwa 125 Gr. ausmacht, den Saft einer kleinen Zitrone und das mit Essig vermischte Blut und läßt die Karpfen darin fest zugedeckt weich werden. Dann werden sie in eine Schüssel gegeben, zugedeckt und warm gehalten, während man die Brühe mit geriebenem Pfefferkuchen verdickt und, wenn der Fisch sehr fein soll, noch ein Glas Rothwein (für einen gewöhnlichen Tisch sehr gut zu entbehren) daran rührt. — Dieser Beiguß wird durch ein feines Sieb gerührt und über den Fisch gegeben; den Rest bringt man besonders in ein Näpfchen dazu. Der Beiguß darf nicht fließend sein. Kartoffelklöße oder abgekochte und abgezogene Kartoffeln eignen sich dazu.

Dieses vorzügliche Gericht liefert eine schöne Weihnachtsschüssel.

4. Gestovter Karpfen, auch kalt. Ein nicht zu großer Karpfen, etwa 3—4pfündig, wird geschuppt, ausgeweidet, gereinigt und eingesalzen. Nach einer Stunde giebt man ihn in eine große, flache Pfanne, gießt 1 Tasse heiße Fleischbrühe darüber, unterlegt ihn mit 125 Gr. Butter, thut einige Pfefferkörner in ein Läppchen gebunden, ein paar Zitronenrädchen und etwas gehackte Petersilie daran und läßt ihn unbedeckt auf mäßigem Feuer gar werden; dazu genügen 20—30 Minuten. Wenn der Fisch weich ist, hebt man ihn vorsichtig auf eine erwärmte Schüssel, bestreut ihn mit feingehackter Petersilie und giebt die geseihte Brühe darüber. Ein feineres Gemüse und gebratene Kartoffeln sind passende Beilagen.

Was übrig ist, wird an einem kalten Orte bewahrt. Will man es am anderen Tage zu Tische bringen, so schneidet man zierliche Stücke davon, schichtet sie auf eine Schüssel und giebt zerschnittene, hartgekochte Eier und Petersiliensträußchen herum. Dazu richtet man Essig, Oel und Senf oder eine passende kalte Fischtunke an. Weißer Oel- oder Remouladenbeiguß sind besonders gut.

5. Gekochter Barsch. Die Barsche werden mit einem scharfen Reibeisen geschuppt, welches man immer in der Richtung gegen die Schuppen führt. Man wäscht sie rein ab und legt sie mit einer großen Zwiebel in kochendes Wasser, in welchem man sie schwache 10 Minuten kochen läßt und sauber ausschäumt. Wenn sie weich geworden sind, werden sie schnell auf die Schüssel gerichtet, wo man etwas Muskatnuß darüber streut, dann hartgekochte gehackte Eier, Petersilie und Zitronenschale. In

einem Näpfchen giebt man braune Butter dazu und heiße, abgezogene Kartoffeln.

6. Barsch mit Beiguß. Ueber den abgekochten Barsch giebt man einige Löffel von seiner Brühe und eine warme Fischsauce besonders dazu oder man giebt einen Theil davon über den Fisch, dann aber kein Wasser. Senf-, saure Eier- oder Kaperntunke sind besonders passend.

7. Gestovte Barsche. Die gereinigten Barsche werden in passende Stücke geschnitten, eingesalzen und in ein weites Geschirr gelegt, wo man sie mit einer kochenden Marinade (siehe die Vorbereitungen) übergießt. Man thut noch einen guten Stich Butter dazu, etwa 30 Gr. per Pfund, deckt zu und läßt die Fische darin weich werden. — Nach dem Garwerden hebt man sie vorsichtig auf die Schüssel, macht die Brühe mit gestoßenem Zwieback oder angerührtem Kartoffelmehl sämig, seiht sie, rührt eigroß frische oder Sardellenbutter daran und zieht sie mit 2—3 Eidottern ab, worauf man sie über die Fische giebt und eine Schüssel Kartoffeln dazu reicht.

8. Schleien. Diese überaus wohlschmeckenden Fische können wie Karpfen in den beiden ersten Nummern oder wie Barsche zubereitet werden. — Zu bemerken ist noch, daß beim Kochen der Schleien, besonders wenn sie frisch geschlachtet sind, der Deckel des Kochgeschirres stark beschwert werden muß, da sie sonst leicht herausschnellen könnten.

9. Blaugekochter Hecht.*) Der Hecht wird in der angegebenen Art ausgeweidet, die von der Galle getrennte Leber bei Seite gelegt und sie wie der Fisch selbst ganz so behandelt wie ein zum Blaukochen bestimmter Karpfen. — Auf der Schüssel giebt man abgekochte und mit Salz bestreute Kartoffeln herum und ein Näpfchen mit brauner Butter, eins mit geriebenem Meerettig dazu, den man mit Essig, einem Tropfen Provenceröl und etwas Zucker dick, aber saftig gerührt hat. Man kann noch ein drittes Näpfchen aufstellen, in dem sich kleingehackte harte Eier befinden.

10. Gedämpfter Hecht. Ein mittelgroßer Hecht wird rasirt, d. h. man schneidet mit einem sehr scharfen dünnen Messer dicht an der Haut entlangfahrend und ohne sie zu verletzen, die Schuppen glatt weg, bis sie weiß aussieht. Man muß vom Schwanz aufwärts gehen; das Rasiren, wenn es glatt und kunstgerecht geschehen soll, erfordert einige Uebung. Ausgeweidet wird der Fisch wie gewöhnlich, Flossen und Schwanz stutzt man, dann wird er sauber ausgewaschen und mit Salz eingerieben, in ein nasses Tuch eingeschlagen und einige Stunden liegen gelassen.

Ehe man ihn in Gebrauch nimmt, wird er nochmals gespült und auf beiden Seiten mit kleinen Einschnitten versehen. Nun giebt man eine blättrig geschnittene Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 1 Zitronenscheibe und einige Pfefferkörner in ein weites Geschirr, darauf legt man den Fisch und gießt soviel Wasser kalt dazu, daß er davon bedeckt wird, wie auch das nöthige Salz. Wenn es zu kochen anfängt, schäumt man den Fisch gut aus und giebt ihn in ein anderes Geschirr, in welchem man etwas Rindfleischbrühe mit ein paar Kapern darin heiß gemacht hat, thut etwas Fischwasser und für jedes Pfund Fisch 50 Gr. Butter dazu, deckt ein Papier darüber, dann

---

*) Anmerkung: Zum Blaukochen darf der Hecht nicht geschuppt werden.

einen Deckel, stellt das Geschirr auf die Platte und läßt den Hecht langsam gar werden. — Sobald der Fisch herausgenommen wurde, wird die Brühe geseiht, mit gestoßenem Zwieback sämig gemacht und man giebt nun entweder 1 Löffel gehackte Sardellen oder ein Glas Weißwein daran. Ehe man diese Brühe über den Fisch giebt, wird sie mit 1 Eidotter abgezogen.

11. Hecht mit Beiguß. Der rasirte Hecht wird wie in vorstehender Nummer abgekocht, nur mit dem Unterschiede, daß man ihn nicht aus dem Wasser nimmt, wenn es anfängt zu kochen, sondern fest zugedeckt seitwärts am Herde nachziehen läßt, bis er vollends gar geworden ist. Dann kommt er auf die Schüssel und wird mit dampfenden Kartoffeln und einer holländischen oder anderen warmen Fischsauce aufgetragen; auch Sardellenbeiguß oder Sahnenguß ist gut dazu. — Schön sieht es aus, wenn man einen größeren Hecht rund biegt und ihm den Schwanz in das Maul giebt, ehe er gekocht wird.

12. Gebackener Hecht. Dazu nimmt man meist kleine Hechte. Sie werden ausgeweidet, gespült und gesalzen. Dann macht man mehrere Breitschnitte in die Haut. Nach $^1/_2$ Stunde ungefähr werden sie in Ei und Weißbrot gedreht und wie Karpfen gebacken. Sauerkraut ist gut dazu.

Größere Hechte werden wie Karpfen in Stücke geschnitten. — Man kann auch einen Sahnenbeiguß dazu auf den Tisch geben, doch in einem besonderen Näpfchen.

13. Gebratener Hecht mit Sahne. Ein größerer rasirter*) Hecht wird mit Salz eingerieben und in eine Bratpfanne gelegt, in welcher man für jedes Pfund etwa 30 Gr. Butter, ferner eine in Scheiben geschnittene Zwiebel und einige Zitronenscheiben gegeben hat. Die Pfanne wird nun in den Bratofen gesetzt und der Fisch langsam weich und schön gelb gebraten, wobei man oft den Saft aufschöpfen und über ihn gießen muß. (Vor jedem Begießen streut man geriebenen Parmesankäse dünn darüber oder man bestreut ihn mit 2—3 feingehackten Sardellen.) Wenn der Fisch gar ist, kommt er auf die Schüssel, während man aus der Pfanne Zwiebeln und Zitronen entfernt, sie mit ganz wenig Fleischbrühe oder Wasser rasch aufkocht und dann $^1/_4$ Liter dicke saure Sahne durchrührt. — Will man Kartoffeln dazu geben, so richte man sie gebraten oder gebacken an.

14. Gespickter Hecht. Der rasirte Hecht wird auf beiden Seiten mit feinen Speckfäden, die man in Salz umgewälzt hat, gespickt und wie in der vorstehenden Nummer gebraten, doch ohne Käse. Gewöhnlich wird die Brühe nur mit Fleischbrühe durchgekocht, doch kann man eine Sardelle gehackt durchrühren und saure Sahne daran geben.

15. Sächsischer Hecht mit Aal. Man nimmt halb Aal, halb Hecht, reinigt und schneidet sie zu passenden Stücken, legt sie in ein weites Geschirr ein Stück neben das andere, giebt viel kleingeschnittene Zwiebel, Salz und 1—2 Lorbeerblätter dazu und ziemlich viel Wasser.

---

*) Rasiren heißt, die Haut sammt den Schuppen auf beiden Seiten glatt abziehen, ohne das Fleisch zu verletzen.

Wenn das Geschirr fest zugedeckt ist, stellt man es auf mäßige Hitze und läßt recht langsam weich kochen. Wenn er gar geworden ist, faßt man die Fischstücke mit einem Schaumlöffel auf die Schüssel, richtet sie zierlich an, bespritzt sie mit Zitronensaft und gießt einen säuerlichen Sardellenguß darüber, zwischen welchen man einige Kapern streuen kann. Es gehören frisch abgekochte, abgezogene Kartoffeln dazu; gehört das Gericht jedoch zu einem Gesellschaftsessen, wie es in einem bescheidenen Hause meist der Fall ist, so eignen sich gebackene besser.

16. Forellen. Dieser Fisch wird bei uns gewöhnlich nur blau gekocht. Man richte sich ganz nach den Vorschriften, die für Karpfen gegeben sind. Wenn das gesalzene Wasser kocht, giebt man die in Essig blau gewordenen Fische hinein, deckt ein Papier und einen Deckel darüber und zieht vom Feuer zurück, ehe sie zu kochen anfangen. Man läßt sie dann noch zugedeckt 5—6 Minuten auf der Platte ziehen.

Wird die Forelle warm verspeist, so giebt man heiße Butter und feingehackte Petersilie, doch jedes besonders dazu; wenn aber kalt, Provenceröl, guten Essig und Petersilie oder auch eine weiße Oel-Sauce.

Uebrigens kann die Forelle in der angegebenen Weise gekocht werden, ohne daß man sie zuvor blau macht, ausgenommen dann, wenn sie für ein Gesellschaftsessen bestimmt ist.

17. Asche. Die Asche ist ein forellenähnlicher Fisch von ausgezeichnetem Wohlgeschmack, doch bedeutend billiger als die Forelle. Man kocht sie wie diese, macht sie aber selten blau. — Auch kann man sie backen, wie den Karpfen, doch unzerschnitten. Sie wird geschuppt, außer beim Blaukochen.

18. Blaugekochter Aal. Der Aal wird in Stücke geschnitten und wie die anderen in dieser Art bereiteten Fische mit heißem Essig übergossen. Man bringt dann Wasser aufs Feuer, giebt ein Lorbeerblatt und einige Zitronenscheiben, sowie das nöthige Salz hinein und sowie es kocht, den Aal dazu. Nachdem er einmal aufgekocht hat, schäumt man aus und läßt zugedeckt auf der Herdplatte nachziehen, bis der Aal gar ist. Man giebt Petersilie um die Schüssel, sowie einige Zitronenrädchen und einen Meerrettig- oder Kapernbeiguß, oder auch nur Essig, Oel und Senf oder abgekochte Kartoffeln und Butter.

Was an Aal übrig bleibt, wird in der Brühe bewahrt, und wenn er wieder auf den Tisch kommt, mit allerlei sauer Eingemachtem garnirt. Dazu kommt Essig, Oel und Senf oder auch ein kalter Fisch-Beiguß.

19. Gedämpfter Aal. Der geschnittene Aal wird mit einer Marinade (siehe die Vorbereitungen) heiß übergossen und in derselben langsam weich gedämpft, indem man in der halben Zeit ein Stückchen Butter, 15—20 Gr., für das Pfund dazu giebt. Wenn der Aal aus dem Safte genommen ist, wird dieser entfettet und mit einer dickgekochten Kapernsauce vermischt, die man über den Fisch giebt. — Oder man entfettet den Saft, verdickt ihn mit gestoßenem Zwieback, giebt ihn durch ein Sieb und kocht ihn dann mit einem Glase Rothwein auf.

20. Gebratener Aal. Der geschnittene Aal wird mit Salz und Salbeiblättern stark eingerieben, in wenig Butter unbedeckt über dem Feuer rasch auf beiden Seiten gelb gebraten, wobei man ihn öfter mit

Zitronensaft bespritzt. Man garniert ihn mit Petersilie und Zitronenscheiben.

21. Gebackener Aal. Die gesalzenen Aalstücke werden mit wenig Pfeffer bestreut, in Ei und geriebenem Weißbrot gewälzt und in bestem, heißgemachtem Backfett schön gelbbraun gebacken. Man garnirt mit Zitronenscheiben und giebt eine Remouladensauce oder ein feineres Gemüse dazu.

22. Gefüllter Aal. Man schneidet den Fisch in ungefähr $1^1/_2$ fingerlange Stücke, nachdem man die Mittelgräte ausgelöst hat, ohne das Fleisch stark zu zerreißen. Während der Fisch im Salze liegt, bereitet man von $^1/_2$ Pfund gutem Kalbfleisch, Petersilie, Zitronenschale, Salz und Pfeffer eine recht feingehackte Fülle, die man in 50 Gr. Butter und einem Eßlöffel Fleischbrühe $^1/_4$ Stunde dämpft und dann erkaltet in die Aalstücke füllt, die mit Bindfaden leicht gebunden und in Ei und geriebenem Weißbrot gedreht werden, worauf man sie wie oben backt. Dieser Aal ist nur für ein Gesellschaftsessen oder einen feinen Tisch.

23. Aal mit polnischem Guß. Wird ganz so zubereitet wie der Karpfen in polnischem Guß, ist jedoch beinahe noch feiner als dieser.

24. Aalraupen (Quappen). Man kocht sie wie Aal, meist aber ohne vorhergehendes Bläuen, und läßt ihre Leber darinnen, nachdem die Galle vorsichtig davon geschnitten wurde.

Man kann sie übrigens auch wie jeden andern Fisch backen.

25. Barben zu backen. Man richte sich nach dem gebackenen Karpfen. Hier kann auch gutes Oel als Backfett dienen, nur muß es tüchtig ausgeglüht sein.

26. Zander. Nach dem Abschuppen zieht man die Flossen heraus und reibt den Fisch kräftig mit Salz und Wasser ab. Man legt den Fisch mit der Rückenseite nach unten in gesalzenes Wasser und läßt ihn langsam kernweich kochen. Manche lieben es, einen Eßlöffel Essig oder einige Zitronenscheiben an das Wasser zu geben. Auf der Schüssel bestreut man den Fisch mit feingehackter Petersilie, giebt etwas heiße Butter darüber und legt abgezogene dampfende Kartoffeln herum. Es wird heiße Butter noch besonders oder eine warme, feinere Fischsauce dazu gegeben. — Kleinere Zander kann man auch backen, doch ist derselbe eigentlich zu fein dazu.

27. Rümpchen. Man legt die Fischchen auf ein Küchenbrett, reibt sie mit Salz gut ab und wäscht sie sauber aus. Man braucht sie weder auszuweiden noch zu schuppen. Man macht eine Marinade heiß, giebt die Fischchen hinein und läßt nur einige Augenblicke schwach kochen. Wenn sie in der Brühe erkaltet sind, werden sie zierlich angerichtet und mit Essig und Oel zu Tische gegeben.

28. Gedämpfte Fischleber. Die Leber des Hechtes, der Quappe und des Karpfens, bei diesem auch die Milch, gelten vielfach für die besten, doch ist überhaupt die Leber eines jeden Flußfisches sehr gut.

Man giebt sie mit feingeschnittener Zwiebel in reichlich Butter, thut einen Löffel Fleischbrühe daran und Petersilie, Zitronensaft, einige kleingeschnittene Kapern, Salz und weißen Pfeffer. Man läßt sie darin

aufkochen, nicht lange, denn sie darf nicht hart werden, seiht dann die Brühe, zieht sie mit saurer Sahne ab und gieb sie darüber.

29. Gebackene Fischleber. Man bestreue die Leber mit wenig Pfeffer, drehe sie in Ei und gestoßenem Zwieback und backe sie in gutem Backfett hellbraun. Salz streut man erst vor dem Anrichten darüber. Es giebt dies ein feines Frühstück für den Hausherrn.

30. Fische kalt zu geben. a. Gekochte Fische. Wenn man Fische in der Absicht kocht, sie kalt auf den Tisch zu bringen, so nimmt man sie nach dem Garwerden vom Feuer, legt sie auf eine Schüssel, auf welcher man sie verdampfen läßt und legt sie erst wieder in ihre Kochbrühe, bis diese beinahe ganz erkaltet ist. Hat man irgend welche Zuthaten wie Wurzeln, Gewürze oder dergleichen mitgekocht, so werden diese vorher herausgenommen und die Brühe durch ein Sieb gegossen, bevor der Fisch hineinkommt. Sind Reste von einem warm aufgetragenen, gekochten Fisch geblieben, so werden auch sie wieder in die Brühe gelegt, die zu diesem Zwecke aufbewahrt wird. Man deckt dann den Topf mit dem Fische zu und bewahrt ihn an einem kalten Orte, doch nicht zu lange; am besten ist es, ihn schon am andern Tage zu Tische zu bringen. — Sollen Fischreste länger aufbewahrt bleiben, so giebt man sie nicht in die Brühe, sondern legt sie in ein noch ungebrauchtes irdenes Geschirr und gießt so viel gekochten und noch heißen Essig darüber, daß sie davon bedeckt sind. Wird derselbe alle 3 Tage abgegossen und von neuem aufgekocht über den Fisch gegossen, so kann man ihn im Winter ohne Nachtheil 8 und selbst 14 Tage aufbewahren.

Ist der vorhandene Rest derart, daß schöne Stücke daraus zu bekommen sind, so wird er in solche geschnitten, auf eine Schüssel gerichtet und mit hartgekochten Eiern, feingeschnittenen Zwiebeln, Petersilie und Zitronenscheiben garnirt. Will man ihn reicher zieren, so nimmt man allerlei sauer Eingemachtes, Kapern und wohl auch grünen zarten Salat zu den vorher genannten Zuthaten. In jedem Falle aber giebt man Provencer- oder sonst ein feines Oel, guten Essig und Senf dazu auf den Tisch.

Oder man überzieht den Fisch, der bergartig auf die Schüssel geschichtet wird, mit einer recht dicklich gerührten, kalten Fischsauce so dicht, daß er davon ganz bedeckt wird und giebt noch in einem Näpfchen den Rest besonders dazu. Auch eine solche Schüssel kann man mit sauer Eingemachtem umkränzen; harte Eier eignen sich weniger.

Oder man gießt saures Gelee darüber und läßt es stocken (siehe den Abschnitt: Gelees). Wenn man nicht allerlei Eingemachtes unter das Gelee gegeben hat, so kann man die Schüssel damit umkränzen, ehe man sie zu Tische giebt.

b) Gebackene Fische. Können einen, höchstens zwei Tage aufbewahrt werden, wenn es sehr kalt ist. — Man richtet die Stücke auf die Schüssel und giebt, jedes in einem besonderen Näpfchen, folgende Beilagen oder einige derselben dazu: geriebenen Meerettig mit Essig und Zucker angerührt, Kapern, feingeschnittene Zwiebeln, Senf und Essig und Oel. Auch zarter grüner oder einfacher Kartoffelsalat ist gut dazu.

c) Fischsalat (einfach, aber vorzüglich). Bereitet man von unansehnlichen Resten, die von gekochten oder gedämpften Fischen herrühren

Von letzteren muß alles Fett, welches etwa noch vom Safte oder dem Beiguſſe daran haften mag, ſehr ſauber ab. Dann wird die Mittelgräte herausgenommen, was noch von Floſſen vorhanden ſein mag, entfernt und auch die kleineren, zwiſchen den Fleiſchſchichten vertheilten Gräten ſucht man ſo viel wie möglich herauszuleſen, ebenſo alle Hauttheile. Das ſo gereinigte Fleiſch wird in recht dünne Blättchen geſchnitten, mit recht feingeſchnittenen Zwiebeln, ein paar Kapern vermiſcht; wenn man will, kann man auch noch ein paar feingehackte Sardellen und hartgekochte Eier darunter geben, worauf man folgende Sauce anrührt und den Salat damit anmacht: 2 Eßlöffel feines Oel, 2—3 Eßlöffel milden Eſſig, 1 Theelöffel Senf, 1—2 hartgekochte Eidotter und 1 Eßlöffel feingeſchnittene Peterſilie allein oder mit Dragon gemiſcht. Von dieſen Beſtandtheilen rührt man den Guß ſolange, bis er ſchön gebunden, glatt und dicklich geworden iſt, worauf man ihn an den Salat miſcht. — Gehört derſelbe zu einem Geſellſchaftseſſen, ſo iſt es beſſer, ihn vorher mit wenig Eſſig und Oel ſaftig zu machen und dann eine dicke weiße Oelſauce darüber zu geben, mit der er jedoch nicht vermiſcht wird. Man garnirt in dieſem Falle mit ſauer Eingemachten, wohl auch mit Blumen oder Kügelchen, die von ſauberm gefärbtem Gelee geſtochen ſind.

d) Fiſchſalat mit Kartoffeln. Wenn die Fiſchreſte allein nicht ausreichen und der Salat für einen gewöhnlichen Tiſch gehört, ſo miſche man unter den wie oben vorgerichteten und geſchnittenen Fiſch ein Drittel oder die Hälfte friſch abgekochte, aber erkaltete Kartoffeln, die man ebenfalls in feine Blättchen geſchnitten hat, miſche Zwiebeln, feingehackte harte Eier, wenn man will auch Kapern und Sardellen, darunter und mache dies wie jeden anderen Salat mit feinem Oel, Eſſig und Salz, wie auch etwas Peterſilie ab.

Zur Beachtung! Jeder Fiſchſalat ſoll mindeſtens ganz fertig gemacht 2 Stunden ſtehen, ehe er zur Tafel kommt; beſſer wird er natürlich, wenn er 4—5 Stunden ſteht, damit der Guß alle Theile gut durchziehen kann. — Zu ſolchem Salate ſind alle Fluß- wie Seefiſche verwendbar, Aal jedoch iſt wenig empfehlenswerth und eignet ſich am beſten in Gelee oder mit Eſſig und Oel. Auch kann man Reſte von verſchiedenen Fiſchen zuſammenmiſchen.

C. Seefiſche.

1. Gekochter Schellfiſch. Der Schellfiſch wird geſchuppt, ausgeweidet, ſehr ſauber gewaſchen und, wenn er groß iſt und man ihn nicht zerſchneiden will, was bei Seefiſchen vorzuziehen iſt, auf einen Heber in kochendes geſalzenes Waſſer geſetzt. Wenn es wieder kochen will, nimmt man den Schaum ab, zieht vom Feuer zurück und läßt gut zugedeckt auf der Seite noch einige Minuten nachziehen. Man giebt abgekochte heiße Kartoffeln, braune Butter und Senf dazu.

Kauft man ausgeweidete Schellfiſche in Eisverpackung, ſo verſuche man ob ſie geſalzen ſind, damit man ſich beim Salzen des Waſſers darnach richten kann.

2. Schellfiſch mit Beiguß. Man kocht den Schellfiſch wie oben, ſchneidet ihn vorher jedoch in 6 Centimeter breite Schnitten und legt die

etwa 18—20 Centimeter abgeschnittenen Schwanzflossen zum Backen bei Seite. — Wenn die Fischschnitten gut sind, richtet man sie auf die Schüssel und giebt einen dickgekochten Beiguß von Sardellen oder Kapern dazu, dessen Rest in einem Näpfchen aufgestellt wird.

3. Gebackene Schellfische. Die Schwanzflossen werden gespalten, auf beiden Seiten mehrmals eingeschnitten, der übrige Fisch in Stücke von 3 Finger Breite geschnitten und wie ein Karpfen gebacken; man läßt sie auch wie diese 1 Stunde im Salze liegen.

Zur Beachtung! Es kann vorkommen, daß man beim Ausweiden der Schellfische Würmer in ihren Eingeweiden vorfindet; dieselben müssen gründlich entfernt werden, machen den Fisch aber nicht gesundheitsschädlich. Doch gebrauche man die Vorsicht, den Tischgenossen einen solchen Fund zu verheimlichen; er möchte ihnen den Appetit benehmen.

4. Gekochter Dorsch. Ein vorzüglicher Fisch und sehr billig. Man kocht ihn wie den Schellfisch, dem er ähnlich ist, aber noch vorsichtiger, da er ein überaus zartes Fleisch besitzt und leicht zerfällt. Er darf gar nicht zum Kochen kommen und muß dann auch nur kurz nachziehen. — Wird er kalt gegessen, so ist eine weiße Oelsauce sehr passend dazu.

5. Der Stör gehört zu den größten Seefischen, die auf die Tafel gebracht werden. Er kommt in den Frühjahrsmonaten in die Flüsse, wo er oft massenhaft gefangen wird. Bei guter Bereitung liefert er vorzügliche Gerichte, doch erinnert sein Fleisch mehr an Kalbfleisch als an Fisch. Vom Rogen des Störs wird der Kaviar bereitet.

a) Den Stör vorzubereiten. Er darf nicht wie ein anderer Fisch gleich nach dem Schlachten in Gebrauch genommen werden, sondern muß erst mürbe liegen; wenn das Wetter kühl ist etwa 2, bei warmer Witterung jedoch nur 1 Tag. Man schlägt ihn zu diesem Zwecke in ein nasses Tuch und legt ihn in den Keller auf eine Steinunterlage; auch auf den Fisch können einige Steine gelegt werden. Kauft man ihn schon geschlachtet, so ist dieses Mürbeliegen natürlich nicht erforderlich, namentlich nicht, wenn der Kaufsort abseits von der See liegt, so daß es eines längeren Eisenbahntransportes bedurfte, ihn hinzubringen; dann kann er gleich zubereitet werden, manchmal muß es sogar geschehen, z. B. wenn das Wetter warm ist oder man nicht genau weiß, ob er nicht schon beim Verkäufer länger gelegen hat.

b) Stör zu kochen. Vor dem Kochen wird der Fisch solange mit Salz und Wasser gerieben, bis letzteres ganz klar bleibt. Dann schneidet man ihn nach seiner Größe in passende Stücke und kocht ein Stück oder auch alle Stücke folgendermaßen: Man legt den Fisch in soviel kaltes Wasser, daß er davon bedeckt wird und giebt je nach der Größe des Stückes ¼—1 Obertasse Weinessig, einige Zwiebeln, Wurzeln, diese beiden Zuthaten reichlich, Gewürz, 1—3 Lorbeerblätter, etwas Salbei hinein, deckt das Geschirr fest zu und läßt den Stör langsam weich kochen, wobei man alles etwa aufsteigende Fett sorgfältig abnehmen muß. Ein größerer Fisch bedarf zum Garwerden 1—1¾ Stunde, und da muß man ihn oft nachziehen lassen. Steigt während des Kochens Schaum auf, so wird er rein abgenommen, solange sich welcher bildet. — Wenn der Fisch aus dem Wasser kommt, werden alle sichtbaren Knorpeln ausgeschnitten und er nach

Bedarf getheilt. — Man giebt Butter-, Petersilien-, Senf- oder holländische Sauce dazu, richtet aber alles dampfend heiß an.

Manche, namentlich ältere Leute, sind der Ansicht, daß der dem Stör eigenthümliche Thrangeruch besser ausgezogen und sein Geschmack verfeinert wird, wenn man ihn erst ohne alle Zuthaten in kaltem Wasser aufstellt und darin, von der Zeit gerechnet, wo er zu kochen beginnt, eine starke ½ Stunde kochen läßt, dieses dann weggießt und ihn zum zweitenmal mit kochendem Wasser und den angeführten Zuthaten aufs Feuer bringt.

c) Gedämpfter Stör. Man läßt das zum Dämpfen bestimmte Stück nur halbsolange kochen als die übrigen Theile und übergießt es, nachdem es kalt geworden ist, mit einer heißen Marinade (siehe: Die Vorbereitungen). In dieser Marinade wird der Fisch dann vollends weich gekocht und einige Löffel davon mit einer Kapern- oder Kräutersauce vermischt, die man über ihn gießt.

d) Gebackener Stör. Uebrig gebliebener gekochter Stör wird in schöne, doch nicht zu dicke Schnitten geschnitten, wenn man ihn in der Kochbrühe aufbewahrt hat, gut in Marinade getaucht, in der man ihn auch 1—2 Stunden liegen lassen kann, was noch mehr zu empfehlen ist; dann taucht man ihn in Eigelb und geriebenes Weißbrot und backt ihn in Backfett oder reinem Oel schön gelb-braun. Zu feineren Wurzelgemüsen oder jungen Erbsen bildet er eine angenehme Beilage.

e) Stör kalt zu geben. Die übrigen Stücke bewahrt man in der Kochbrühe, dann werden sie zerschnitten und mit Essig, Oel, Senf und den übrigen Beilagen oder mit einer kalten Kräuter- oder Senfsauce zu Tische gegeben.

Zur Beachtung! Wenn man Gelegenheit hat, den Stör pfundweise zu kaufen, so ist das vorzuziehen, besonders wenn nur eine kleinere Personenzahl am Tische ist; muß man jedoch einen ganzen Fisch verwenden, so lasse man das, was man zu einer Mahlzeit nicht gebraucht, in der Kochbrühe, in der es sich einige Tage hält. Oder man übergieße die Stücke nach dem Abkochen mit heißem Essig oder heißer Marinade, dann kann man sie lange bewahren; man sehe: Fische kalt zu geben, a) gekochte Fische.

6. Gekochte Steinbutte. Die Steinbutte wird als der beste Seefisch betrachtet, der sich in unseren Meeren aufhält!

Es ist eine Hauptsache, dem geschuppten und ausgenommenen Fische alle Steinchen auszuschneiden, die sich unter der schwarzen Haut befinden und ihn darnach mit Salz und Wasser gut abzuwaschen. Ist dies geschehen, so setzt man ihn mit einem Heber in kaltes, gesalzenes Wasser, schäume ihn gut aus und lasse solange langsam kochen, bis sich die Flossen leicht herausziehen lassen, doch ja nicht länger; meist genügen 10—12 Minuten, natürlich ist die Größe von Einfluß.

Hat man keinen Heber, so bindet man den Fisch in eine alte, aber reine Serviette und setzt einen schlechten Teller auf den Boden des Geschirres.

Zur Steinbutte giebt man geschmolzene Butter und abgekochte oder gebackene Kartoffeln oder eine feine warme Fischsauce; am besten eignet sich holländische oder Krebssauce. — Als sehr feiner und auch theurer

Fisch eignet sich die Steinbutte in einem anspruchslosen Hause und für größere Gesellschaftsessen bei festlichen Gelegenheiten.

7. Gekochte Butte. Die gereinigte Butte wird in kochendes, gesalzenes Wasser gegeben und höchstens 5—6 Minuten gekocht, da sie sehr leicht zerfällt. Sollte sie noch nicht gar sein, so läßt man kurz nachziehen. Man giebt einfache Buttersauce, Zitronenscheibchen und heiße abgekochte Kartoffeln dazu.

8. Gekochte Seezungen. Die weiße Seite dieser Fische wird abgeschuppt, an der grauen zieht man die Haut vorsichtig herunter. Nach dem Ausweiden schneidet man den Kopf ab, stutzt Schwanz und Flossen, spült sie sauber ab und läßt sie ½ Stunde in Salzwasser mit einem leichten Essigzusatz liegen. — Dann richtet man sie in dem Geschirr, gießt kochendes Wasser darüber, in welchem man Wurzeln, Zwiebeln und Gewürze mit nußgroß Butter gekocht hat und läßt die Seezungen etwa 6 Minuten kochen. Man giebt Kartoffeln und Butter- oder Sardellensauce dazu oder auch nur geschmolzene Butter.

9. Gebackene Seezungen. Die Haut wird von beiden Seiten abgezogen und zwar vom Schwanze nach dem Kopfe zu. Damit es leichter geht, kann man brennendes Papier an die Schwanzspitze halten, dann die Haut mit dem Messer leicht ablösen und rasch herunterziehen. Man schneidet sie dann in beliebige Stücke, reibt sie innen und außen mit Salz ein, läßt sie eine Stunde liegen und verfährt dann wie bei den anderen gebackenen Fischen. Man giebt eine Remouladen-, kalte Senf- oder Sardellensauce oder auch einen grünen oder Kartoffelsalat dazu.

10. Gekochter Kabeljau. Der Kabeljau, der im getrockneten Zustande Stockfisch und in gesalzenem Zustande Laberdan heißt, ist ein überaus zarter, wohlschmeckender Fisch mit weißem Fleische. Er muß denn auch dieser Zartheit wegen sehr vorsichtig gekocht werden und ist es besser, es gar nicht bis zum eigentlichen Kochen zu bringen, sondern ihn an heißer Stelle mehr ziehen zu lassen. — Der Kabeljau wird geschuppt, ausgeweidet (seine Leber ist unbrauchbar), die Flossen werden entfernt und er auf beiden Seiten eingekerbt. Wenn man ihn nicht zerschneidet, hackt man den Kopf ab und spaltet ihn in der Mitte durch, hebt den Fisch auf einen Heber und setzt ihn damit in stark gesalzenes, kochendes Wasser. Den Kopf kann man einige Minuten früher hineingeben als den übrigen Fisch. Wenn das Wasser wieder anfangen will zu kochen, zieht man zurück und läßt 20 bis 30 Minuten nebenher weichkochen. Gewöhnlich giebt man heiße Butter und abgekochte Kartoffeln, sowie gehackte Petersilie zu dem Fische, doch kann es auch eine warme Fischtunke sein. — Für einen gewöhnlichen Tisch kann der Kabeljau in Stücken geschnitten gekocht werden, doch ist er dann weniger zart.

Zur Beachtung! Kauft man Kabeljau, der verschickt wurde, so muß er je nach seinem Salzgehalte 3—14 Stunden gewässert werden, ehe man ihn kocht. Auch wird er dann nicht in heißem, sondern in kaltem Wasser aufgestellt.

11. Gebackener Kabeljau. Zum Backen eignen sich nur der Schwanz und der Kopf, die man abschneiden und zurücklegen kann, wenn man einen ganzen Fisch kocht; doch muß dies so geschehen, daß noch

ziemlich viel Fleisch an diesen Stücken bleibt. Der Kopf wird gespalten und kann jede Hälfte in 2 Theile getheilt werden; den Schwanz versieht man mit Einschnitten. Man läßt ihn nach dem Salzen 1—1½ Stunde liegen und verfährt dann wie bei jedem gebackenen Fische. Zum Garbacken bedürfen diese Stücke einer starken halben Stunde. — Man giebt sie mit einem pikanten warmen Beiguß zu Tische und legt Zitronenrädchen herum.

12. Stockfisch. Indem das Wässern und Reinigen des Stockfisches eine umständliche Arbeit ist und man oft auch keinen geeigneten Platz hat, wo man ihn während dieser Zeit bequem bewahren kann, so ist es weit besser, vorgerichteten Stockfisch zu kaufen, den man ohne weiteres abkochen kann. Derselbe ist heutzutage beinahe in jedem kleinen Orte zu bekommen und ebenso wohlschmeckend wie der, den man selbst vorrichtet, ohne daß sich der Preis wesentlich höher stellt. — Kann oder will man jedoch solchen nicht gebrauchen, so kaufe man solchen Stockfisch, der schön weiß ist und einen röthlichen Schimmer zeigt, wenn man ihn gegen das Licht hält.

Der Stockfisch wird zunächst 2 Stunden in kaltes weiches Wasser gelegt, welches ihn bedecken muß; dann nimmt man ihn heraus und klopft ihn mit einem mittleren Hammer in langsamen gleichmäßigen, doch nicht zu harten Schlägen. Nach abermaligem Wässern wird dieses Klopfen, diesmal aber stärker, wiederholt und solange fortgesetzt, bis er anfängt locker zu werden. Man muß aber dabei acht haben, ihn nicht zu verbröckeln oder sonst zu beschädigen. Dann wird er mit einem Beil in mehrere Stücke gehauen und einzeln übereinander in einen Topf gelegt, am besten in einen steinernen, und mit Soda oder von Buchenasche bereiteten Lauge übergossen, die ziemlich scharf sein muß. Man rechnet auf jedes Pfund etwa ½—¾ Liter weiches Wasser und starke 30—35 Gr. pulverisirte Soda; von Buchenasche nimmt man eine handvoll für die gleiche Menge Wasser; erstere ist jedoch vorzuziehen, schon der größeren Reinlichkeit halber. In dieser Lauge bleibt der Fisch 48 Stunden lang liegen, wobei man ihn jedoch jeden Tag mehrmals in der Weise wenden muß, daß nicht nur die andere Seite nach oben kommt, sondern daß auch die unten liegenden Stücke der Reihe nach nach oben und die oberen nach unten kommen. Nach dieser Zeit wird der Fisch herausgenommen, gut gespült, ausgedrückt, von den Schuppen, wie auch von allen jenen Unreinigkeiten befreit, die sich im Innern vorfinden. Hierauf spült man nochmals und legt den Fisch in lauwarmes Wasser, in welchem er noch weitere 36 Stunden zu verbleiben hat und welches alle paar Stunden durch frisches, aber ebenfalls lauwarmes Wasser ersetzt wird und wobei der Fisch jedesmal stark ausgedrückt werden muß. Manche wässern nur 24 Stunden, andere sogar 3 Tage, wenn sie Buchenlauge dazu verwandt haben. Sicher ist es, daß der Fisch wohlschmeckender wird und sich leichter kocht, wenn er recht gut geweicht ist. Er muß jedoch während der ganzen Zeit an einem kalten Orte stehen.

Der vorgerichtete Stockfisch wird nun in kaltes weiches Wasser gelegt, dem man nicht zu sparsam Milch zusetzt und läßt man ihn nebenher am Herde stehend 2—3 Stunden ziehen; kochen darf er gar nicht, selbst

nicht perlen. Man muß jedoch fleißig nachsehen, denn oft wird er in viel kürzerer Zeit gar und würde dann ganz zerfallen. Solcher, den man vorgerichtet kauft, braucht gewöhnlich nur ½—1 Stunde.

Beim Anrichten streut man lagenweise feines Salz durch den Fisch, sofern das Kochwasser nicht gesalzen wurde, und giebt heiße Butter, braun geschwitzte, feingeschnittene Zwiebeln und abgekochte Kartoffeln dazu. Wer bisher den Stockfisch ohne Zwiebel angerichtet hat, mache jetzt einmal einen Versuch mit Zwiebel, es wird ihn nicht gereuen. Indessen geben manche auch eine einfache Fischsauce statt Butter dazu. — Zu grünen Erbsen ist Stockfisch besonders angenehm.

13. Sächsischer Pannfisch (vorzüglich). Der abgekochte Stockfisch wird zerpflückt, wobei man Haut und Gräten abmacht, doch muß dies sehr sorgfältig geschehen. Man kann ihn dann auch noch fein hacken. Ein großes Stück Butter, etwa 50—70 Gr. für die Person, wird mit vielen kurz und fein geschnittenen Zwiebeln aufs Feuer gebracht, zugedeckt und solange gedämpft, bis letztere weich geworden sind; sie müssen jedoch weiß bleiben. Dann giebt man dem Stockfisch Salz, Pfeffer und einige Löffel Fleischbrühe und nach einigen Minuten einige abgekochte, kalte Kartoffeln dazu, die man gerieben hat. Man läßt dies alles gut dämpfen; damit es nicht ansitzt, muß man öfter mit einem Pfannkuchenmesser durchrühren und auflockern. Wird das Gericht zu trocken, so giebt man noch Butter oder Fleischbrühe dazu. — Sauerkraut ist sehr gut dazu, wenn auch nicht aller Orten gebräuchlich.

Zu dieser Schüssel kann man übrigen Stockfisch benützen, den man in der Kochbrühe bewahrt hat.

14. Laberdan (gesalzener Stockfisch). Man wässere ihn wie Stockfisch mit Soda und koche ihn wie diesen, doch kürzere Zeit.

15. Makrelen zu kochen. Die Makrele ist ein feiner Fisch. ihre Leber besonders zart. Sie wird oben am Kopfe geöffnet und ausgenommen. Man kocht sie am besten ganz nach Art der blaugekochten Forellen; kann jedoch etwas Wasser unter den Essig zum Uebergießen mischen und läßt sie eine Stunde darin liegen. Man kann eine einfachere Fischtunke dazu geben oder sie kalt mit Essig und Oel anrichten.

16. Merlan (Weißling). Man bereite diesen Fisch wie die Makrelen oder man backt ihn wie jeden anderen Fisch, was beinahe vorzuziehen ist.

17. Gekochte Stinte. Beim Ausweiden entfernt man auch den Kopf, wäscht die Fische ab und giebt sie in kochendes gesalzenes Wasser, in welchem sie kurz gekocht werden. Vor dem Anrichten werden sie abgeschreckt, d. h. man gießt ein halbes Glas kaltes Wasser an die Brühe, nimmt die Fische heraus und richtet sie mit einer einfachen, aber scharf schmeckenden Tunke an.

18. Gebackene frische Heringe. Man schuppt die Heringe ab, nimmt sie aus, spült sie, reibt sie mit Salz ein, dreht sie in Ei und geriebenem Weißbrote und backt wie gewöhnlich, worauf man mit wenig Pfeffer oder Muskatnuß bestreut.

19. Gesalzene Heringe gebacken. Man reinigt sie zunächst vom Salze, nimmt sie dann aus, zieht die Mittelgräte wie die auf den

Seiten befindlichen heraus und legt sie gegen 2 Stunden in Milch, damit das Salz auszieht. Dann backt man sie wie frische und giebt sie als Beilage zu Kohlgemüse oder Sauerkraut. Zum Backen kann Rüböl verwendet werden.

20. Frischer Hering zum Abendbrot. Man schneidet sie auf, nimmt die Eingeweide heraus und kann die Haut nach Belieben abziehen oder nicht. Dann schneidet man sie auseinander, hebt die Mittelgräte heraus, ohne das Fleisch zu zerreißen, schneidet die Heringe in schräge dünne Streifchen, giebt ihnen ihre vorige Gestalt wieder oder legt sie in runden Reihen um die Schüssel, giebt frische Butter in die Mitte und Petersilie um den Rand. Es werden abgezogene heiße Kartoffeln dazu gereicht und Essig, Oel, feingeschnittene Zwiebeln und Pfeffer aufgestellt. — Bei einem bescheidenen Gesellschaftsessen können sie nach der Suppe aufgetragen werden.

21. Heringe mit Beiguß. Die neuen Heringe werden wie oben behandelt, zierlich geschnitten und mit einer kalten Kräuter- oder Senfsauce übergossen. Man garniert mit hartgekochten Viertelseiern.

22. Marinirte Heringe. Von frischen wie von gesalzenen Heringen zu bereiten. Man nimmt sie aus, gesalzenen wird erst das Salz abgewaschen, legt die Milch zur Seite und die Heringe in eine tiefe Schüssel. Verwendet man Salzheringe, so läßt man sie nebst der Milch wenigstens 24 Stunden lang in süßer Kuhmilch ausziehen.

Die Heringsmilch wird feingehackt und mit gutem Weineſſig zu einer dicklichen Brühe verrührt. Zu den Heringen, die man in eine tiefe Porzellanschüssel oder in einen Topf von Stein einlegt, kommen in kleine Würfel geschnittene, säuerliche Aepfel, Blättchen von Salz oder Essiggurken, viele feingeschnittene Zwiebeln, einige Kapern, wenig Lorbeerblatt, Pfefferkörner und einige Zitronenscheiben. Darüber gießt man die Milchbrühe, deckt fest zu und läßt im Kühlen stehen. Frische Heringe sind schon nach 36 Stunden, gesalzene nach 2—3 Tagen zu verwenden.

Vor dem Anrichten kann man 1 Theelöffel Provenceröl zur Sauce rühren, das ihr einen angenehmen, milden Geschmack giebt. Man kann sie mit Butterbrot oder mit heißen, abgekochten Kartoffeln in der Schale geben.

23. Gesalzene Heringe marinirt. Die Heringe werden wie oben vorbereitet, doch schneidet man sie besser am Rücken auf und entfernt die Köpfe. Auch dürfen sie nicht ganz abgeschnitten werden, die dünne Seite muß durch die unverletzte Haut im Zusammenhange bleiben. Man schlägt sie nun auseinander, bestreicht die Fleischseite mit feinem Salatöl, streut Senfkörner, am besten weiße, darüber hin, belegt sie dann mit lang und sehr dünn geschnittenen Zwiebelstreifen, Streifchen von Essiggurken und Kapern, streut ganz wenig Pfeffer darüber und rollt sie fest zusammen. Damit nichts herausdringen kann, umwindet man jede Rolle mit Bindfaden. — Noch feiner werden diese Heringe, wenn man sie erst auf beiden Seiten mit gutem Salatöl bestreicht und am Rost auf beiden Seiten gelblich bratet; man kann sie zur Noth auch in der Pfanne braten, muß dann aber öfter mit einem Pfannkuchenmesser das Ansetzen verhindern. Dann werden die Heringe ganz dünn mit Senf bestrichen, die Senfkörner aber bleiben fort; sonst wie oben.

Wenn alle Rollen beendet ſind, bereitet man eine Brühe wie für die marinirten Heringe Nr. 22, giebt aber weder Aepfel noch Gurken hinein, dafür aber ein wenig Dragon und rührt ſie mit einigen Löffeln ſauern Rahm ab.

Die Rollen müſſen mehrere Tage in dieſer Marinade liegen, ehe ſie brauchbar ſind.

D. Schalthiere.

1. Flußkrebſe. Man gebe die noch lebenden Krebſe in ein weites, großes Holzgeſchirr. Darin übergießt man ſie reichlich mit kaltem Waſſer und reinigt ſie mit einem kleinen Reis- oder Strohbeſen, worauf man ſie nochmals in friſches Waſſer giebt.

Dann kommen ſie in das Kochgeſchirr, wo ſie mit kochendem Waſſer überſchüttet werden, in welchem man 1 Drittel Eſſig, Salz, ziemlich viel Peterſilie und einen kleinen Löffel Kümmel mitgekocht hat. Das Waſſer muß die Krebſe reichlich bedecken. Man läßt ſie ſolange kochen, bis ſie eine ſchöne rothe Farbe erhalten haben. — Man richtet ſie bergartig auf eine mit einer Serviette bedeckten Schüſſel und giebt Peterſilie herum. — Zu den Krebſen wird friſche Butter aufgeſtellt.

Wenn genügende Hände zur Verfügung ſtehen und die Krebſe zu einem Geſellſchaftseſſen gehören, ſo laſſe man mit einem Meſſerchen die Schwanzſchale oben und die Scheeren an den Seiten aufbrechen, damit ſie ſich leicht ablöſen läßt.

2. Hummer. Bekommt man den Hummer lebendig, ſo iſt es um ſo beſſer. Die Friſche eines todten Hummers kann man daran erkennen, daß der Schwanz zurückſchnellt, wenn man ihn in die Höhe zieht.

Waſſer mit 1 Taſſe Eſſig wird gekocht, bis es gewaltig brauſt; dann giebt man den Hummer hinein und läßt ihn 10—25 Minuten kochen, je nachdem er groß iſt; keinesfalls darf er aber herausgenommen werden, ehe er überall gleichmäßig tiefroth geworden iſt. — Soll er kalt aufgetragen werden, ſo decke man das Geſchirr zu, ſtelle es zur Seite und laſſe den Hummer in ſeiner Brühe erkalten. —

Wenn er aus dem Waſſer kommt, beſtreicht man ihn dünn mit Oel oder Butter, damit er einen ſchöneren Glanz bekommt, theilt ihn mit einem Meſſer, welches mit einem ſchweren Inſtrumente durch vorſichtige Schläge in die Schale getrieben wird, der Länge nach entzwei; dann mehrmals der Breite nach; der Schweif wird ebenfalls der Länge nach geſpalten, die Scheeren mit einer dünnen Säge an den Rändern geöffnet und der Hummer, mit Peterſilie verziert, auf einer Serviette angerichtet, nachdem man ihn wieder zuſammengeſchoben hat.

Kommt er warm zu Tiſche, ſo kommt geſchmolzene Butter oder Butterſauce und Zitronenſcheiben dazu. Kalt giebt man ihn mit einer Remouladen- oder einer weißen Oelſauce, aber auch nur mit Eſſig und Oel.

Hummerreſte bricht man aus den Schalen, ſchneidet ſie zu zierlichen Scheiben, bedeckt ſie mit einem der genannten Beigüſſe und garnirt mit ſauer Eingemachtem.

VII. Beigüsse.

A. Kurze Anleitung zur Bereitung der Beigüsse.

Ein guter Beiguß ist dicksämig, nicht dick und sehr glatt. Dies wird einerseits erzielt, durch gründliches Verrühren und Verkochen der Mehlschwitze oder des in anderer Form hinzugegebenen Mehles und langsames Zugießen der zum Aufkochen erforderlichen Flüssigkeit; andererseits dadurch, daß man den Guß vor dem Anrühren durch ein feines Siebchen rührt. Der Hauptbestandtheil, der dem Beiguß seinen Namen giebt, muß im Geschmack angenehm hervortreten; bei der Anwendung von Säuren und Gewürzen aber ist Vorsicht geboten; ein Zuviel kann den Guß verderben. Hat man keine Fleischbrühe und muß man den Beiguß mit Wasser bereiten, so kann er verbessert werden, wenn man vor dem Anrichten eine Kleinigkeit Fleischextrakt durchrührt.

Manche Beigüsse werden zum Schluß mit Eidotter abgezogen. Das Eigelb wird zunächst mit etwas kaltem Wasser tüchtig geschlagen, worauf man löffelweise von dem kochenden Guß dazu mischt, dabei anhaltend rührend, damit das Ei nicht gerinnt. Ist dies geschehen, so zieht man den Guß vom Feuer, gießt das Ei daran, verrührt es gründlich darin und richtet sofort an, ohne ferner kochen zu lassen.

B. Die warmen Beigüsse zu Fleisch, Fisch, Gemüse und Klößen.

1. Einfacher Eierbeiguß (zu Spargel und Blumenkohl). In einem Eßlöffel frische Butter, die man kochend heiß, doch nicht braun werden läßt, rührt man ½ Eßlöffel Mehl, bis es gelb wird und sich hebt, dann gießt man Fleischbrühe oder Fischwasser oder klares Wasser, auch Milch, kochend heiß und allmählich hinzu, würzt den Beiguß mit etwas Zitronensaft oder gutem Essig, bis er eine angenehme schwache Säure angenommen hat, thut Salz, Muskat (und vor dem Anrichten noch ein Stückchen frische Butter) hinein, worauf man mit 1—2 Eidottern, je nach der Menge, abzieht.

Auch das Kochwasser des Gemüses kann sehr gut zum Anrühren des Beigusses verwendet werden.

2. Eierbeiguß auf andere Art (meist zu Spargel, aber auch zu Blumenkohl und sonst feinen Gemüsen). Ein Eßlöffel feines Mehl wird mit kalter Milch glatt gerührt, dann giebt man 2—3 Eidotter, 1 Theelöffel Zucker, Salz, Muskat, etwas Zitronensaft, einen Stich Butter und reichlich ¼ Liter saure, nach Belieben auch süße Sahne dazu und rühre diese Masse auf dem Feuer kochend, worauf man heißes Spargelwasser und, wenn dieses bitter schmecken sollte, gewöhnliches kochendes Wasser dazu gießt und gut verrührt. Wenn der Beiguß kochen will, gießt man ihn durch ein grobes Sieb und rührt noch etwas heiße Butter daran.

Statt Mehl kann man die gleiche Menge gestoßenen und gesiebten Zwieback zum Beiguß verwenden, wodurch er beinahe noch angenehmer wird.

Zur Beachtung! Vorstehende Eierbeigüsse müssen dicklich, etwa von der Dichtigkeit einer fließenden Creme sein.

3. Saurer Eierbeiguß (zu Wirsing, Salatbohnen, Kartoffeln ꝛc. passend). Man nimmt reichlich 1/4 Liter kalte Fleischbrühe oder Gemüsekochwasser, welches erkaltet ist, rührt den Saft von einer Zitrone oder entsprechend Essig durch und giebt dann 2—3 Eidotter daran, die man mit Mehl, für jeden Dotter 1/2 Theelöffel ,und einen Stich frischer Butter verrührt hat. Als Würze Salz und weißen Pfeffer. Man schlägt den Beiguß am Feuer bis zum Kochen, zieht ihn dann rasch zurück (und thut noch ein Stückchen frische Butter daran). Ehe man ihn an das Gemüse mischt, wird er noch ein Weilchen fortgeschlagen.

4. Butterbeiguß (zu allerlei Gemüsen und Fisch). Man schwitzt das Mehl wie zu Beiguß Nr. 2, kocht es mit Fleisch- oder Fischbrühe oder auch nur mit kochendem Salzwasser auf und würzt mit weißem Pfeffer oder Muskat und Salz. Wer einen säuerlichen Geschmack liebt, drückt etwas Zitronensaft an den Beiguß, der nur dickſämig sein darf. Ist er mit Wasser bereitet, so ist es gut, etwas Fleischextrakt durchzurühren.

5. Beiguß zu Frikassee. Eine leichte, blaßgelbe Butterschwitze wird mit der entfetteten Brühe des zum Frikassiren bestimmten Fleisches aufgekocht; auch Fischbrühe zu einem Fischgerichte. Dann (giebt man ein Glas leichten Weißwein dazu) läßt den Guß bei gehörigem Rühren einkochen, bis er wieder eine dickflüssige Creme geworden ist. Kochend wird er mit dem Safte von 1/2—1 Zitrone, 2—4 Eidottern (und einer kleinen Tasse süßer Sahne oder Milch) abgerührt und solange mit dem Schaumbesen geschlagen, bis er stark schäumt. — Dieser Guß darf nicht durch reichlichen Mehlgebrauch dick gemacht werden, sondern durch das Einkochen und Schlagen; er soll wie eine gute, warme Creme sein.

6. Weißer Kraftguß (zu Geflügel, Koteletten und Flußfischen). Man bereite Butterguß nach Nr. 4, doch ohne Säure und Gewürz. Wenn man ihn verdünnt hat, giebt man in Scheiben geschnittene Suppenwurzeln, 1 Zwiebel, Pfefferkörner, 1/2 Lorbeerblatt und, wenn man sie gerade hat, Abfälle von beliebigem rohen Fleische oder Schinken dazu, decke zu und lasse 1—1 1/2 Stunde kochen. Es muß das Mehl gleich mit genügender Brühe aufgekocht werden, da man später nichts mehr nachgießen darf. Dann läßt man den Guß durch ein Siebchen laufen, rührt etwas Zitronensaft daran und wenn man keine Fleischabfälle gehabt hat, auch Fleischextrakt. Man kann diesen kräftigen Guß ohne weiteres anrichten oder feingehackte Sardellen oder zerdrückte Kapern dazu mischen und ihn damit nochmals aufkochen lassen. Auch dient er zur Bereitung sehr feiner, kräftiger Beigüsse beliebiger Art.

Will man einen braunen Kraftguß haben, so läßt man die Mehlschwitze schön dunkel rösten, doch ja nicht verbrennen.

7. Weißer Beiguß mit Champignons (zu feinen Fleisch- und Fischschüsseln). Die Champignons werden dünn geschält, von den Lamellen befreit, der Stiel, soweit er holzig ist, beschnitten, worauf man Stiel und Hütchen in dünne Blätter schneidet und in weißer Krafttunke Nr. 6 weich werden läßt. Anstatt dieser kann man auch Butterguß Nr. 14 verwenden, rührt aber dann vor dem Anrichten etwas Fleischextrakt (und

ein Stückchen frische Butter) durch. Man kann an den theuren Champignons bedeutend sparen und den Beiguß doch ebenso wohlschmeckend herstellen, wenn man die Schalen und die abgeschnittenen, doch sehr gut gewaschenen Theile vom Stiel in Wasser gründlich auskocht, dieses dann seiht und an die Brühe gießt; natürlich darf zum Auskochen nur wenig Wasser genommen werden. Soll der Beiguß braun werden, so muß man das Mehl bei Bereitung der Grundtunke braun werden lassen.

8. Weißer Sardellenguß. Man rechnet für je 3 Personen 2 Sardellen, 1/2 feingehackte Zwiebel, 35—40 Gr. Butter und einen knappen Eßlöffel Mehl oder geriebenes Weißbrot.

Die gut gereinigten und entgräteten Sardellen werden mit dem Hackmesser recht fein gehackt, dann mit den angegebenen Bestandteilen vereinigt, gut durchgeknetet und zu einem Klößchen geformt, welches man in nicht ganz 2 Deciliter kochende Fleischbrühe oder kochendes Wasser legt und sich darin auflösen und gut verkochen läßt. Der Guß wird hierauf durch ein Siebchen gegossen, nochmals zum Kochen gebracht und nun noch mit nußgroß frischer Butter oder ein wenig saurer Sahne abgezogen.

9. Sardellenguß auf andere Art. Man giebt die gehackten Sardellen an weißen Kraftguß, läßt sie darin verkochen und streicht durch ein Siebchen.

Oder man vermischt sie mit der Zwiebel und läßt sie in Butterguß aufkochen, den man mit Sahne, Eidotter oder Wein abzieht.

Soll der Guß braun werden, so richte man sich bei Bereitung der Mehlschwitze darnach.

10. Heringsguß (zu Suppenfleisch und Klößen und Fisch). Der Hering wird mehrere Stunden oder über Nacht in Milch gelegt; den Rogen entfernt man aber schon früher, hat man aber einen Milchner, so wird die Milch ebenfalls marinirt. Dann verfahre man ganz nach Nr. 8 und ziehe den Guß mit saurer Sahne oder Eidotter ab. Oder man rührt ein wenig Senf an den Guß und rührt vor dem Anrichten nur noch halbeigroß frische Butter durch.

11. Beiguß von Meerrettig (zu Suppen- und Rauchfleisch). Man reibe 1/2 Stange gereinigten und gut gewaschenen Meerrettig und lasse ihn stehen. Dann koche man in Fleischbrühe feingeriebenes Weißbrot dicklich, thue ein gutes Stück Butter, Salz, Muskatnuß und den Meerrettig hinein, den man eben nur durchrührt und einmal aufkochen läßt, da er dick sein muß. Man richte ihn gleich an, da er durch Stehen verliert und dünn wird.

12. Meerrettig mit Milch. (Ein schwäbischer Guß. Zu Suppen und geräuchertem Fleische und Schweinsknöchelchen mit Kartoffelklößchen). Der Meerrettig wird wie oben vorgerichtet. In der nöthigen Milch kocht man einen reichlichen Stich Butter, etwas Salz, ziemlich viel Zucker und Muskatblüthe; wenn es kocht, giebt man den Meerrettig dazu und verfährt wie oben.

13. Speckguß (zu Klößen, Kartoffeln, Hülsenfrüchten u. s. f.) 70 Gramm fetten, nicht zu stark geräucherten Speck schneidet man in feine Würfel, die man langsam ausbratet, aber nur leicht bräunen läßt.

In das ausgebratene Fett rührt man 2 Eßlöffel Mehl, läßt es gelb und kraus werden, giebt einige Fülllöffel kochendes, mit Zitronensaft oder Essig gesäuertes Wasser und Salz dazu und läßt den Guß recht gut verkochen. Der ausgebratene Speck wird zum Bestreuen der Klöße ꝛc. benützt und der Guß besonders dazu gegeben. Er gewinnt ungemein, wenn man ½ Theelöffel Fleischextrakt durchrührt und im Speck einige feine Zwiebelscheibchen braun werden läßt.

14. Tomatenguß (zu Suppenfleisch, Koteletten, Geflügel). Die Tomaten — man suche recht rothe heraus — werden, wenn sie nicht zu schmutzig sind, nur mit einem trockenen Tuche gut abgerieben, in 4—6 Theile geschnitten und in wenig Wasser mit einem Stückchen Butter und 1 paar Pfefferkörnern weich gekocht und hierauf durch ein Sieb gestrichen. Dann bereite man Butterguß, thue die durchgedrückten Tomaten daran und lasse sie gut durchkochen. Hat man den Butterguß nur mit Wasser bereitet, so kann man die Tomaten vor dem Anrichten mit etwas Fleischextrakt durchrühren. In Weißwein gekocht, sind sie besonders kräftig zu feinen Fleischspeisen.

Man kann diesen Guß auch von eingemachten Tomaten oder von Tomatenmus herstellen.

15. Kräuterguß (namentlich zu Kalbfleisch und Flußfischen). Petersilie und Dragon zu gleichen Theilen, Schnittlauch, Zwiebelspitzen oder Zwiebeln oder Schalotten, Kerbelkraut und Sellerieblättchen werden in gut bereitetem Butterguß etwa 15 Minuten gestovt, worauf man anrichtet. Man kann auch die feinverwiegten Kräuter vorher in nußgroß Butter dämpfen und dann an den Guß mischen.

16. Einfacher Guß zu Seefischen. Man läßt 60—70 Gr. Butter eben nur zerfließen, setzt sie auf kochendes Wasser, rührt eine Weile, giebt dann Salz, Pfeffer oder Muskat, gehackte Petersilie und Zitronenschale, sowie einige Löffel kochende Fischbrühe, läßt dies alles kochend werden und rührt saure Sahne, etwa ½ kleine Obertasse, oder 1—2 Eidotter daran.

17. Gewöhnlicher Fischguß mit Speck. 60 bis 80 Gr. fetter, leicht geräucherter Speck wird wie gewöhnlich langsam ausgebraten; dann giebt man reichlich feingeschnittene Zwiebeln daran und wenn sie braun geworden sind, 2 Eßlöffel Mehl, welches man darin schön gelb und kraus werden läßt. 1 Theil guten Essig und 3 Theile Fischbrühe mischt man zusammen, giebt Salz, weißen Pfeffer, Zucker und, in ein dünnes Läppchen gebunden, 1 Theelöffel Kümmelkörner daran, thut dies an den Speck und läßt kochen, bis der Guß dicklich geworden ist. Dann streicht man ihn durch ein Siebchen, erwärmt ihn, wenn nöthig, vermischt ihn mit den gelbgebratenen Speckwürfeln und richtet an.

18. Feiner Fischguß mit Wein. Man bereite eine gelbe dünne Mehlschwitze, thue reichlich feingehackte Zwiebeln dazu, die man darin weich werden läßt und gießt hierauf halb Fischbrühe, halb Weißwein daran. Gewürzt wird dieser Guß nach Geschmack mit Zitronensaft oder Muskatblüthe, man kann auch ein wenig Zucker daran geben. Vor dem Anrichten rühre man ein Stückchen frische Butter durch.

19. Sahnenguß zu Fisch. 2—3 Eidotter werden mit einigen Löffeln saurem Rahm, sowie etwas Salz und Pfeffer oder Muskat ver-

rührt. Eine gelbe Mehlschwitze wird mit Fischbrühe aufgekocht und vor dem Anrichten mit der Sahne abgezogen und schaumig geschlagen.

20. Zwiebelguß (zu Suppenfleisch, Kartoffeln und Klößen). Man macht einen reichlichen Eßlöffel gutes Speisefett heiß, läßt 2 feingeschnittene Zwiebeln darin mittelbraun werden, rührt das nöthige Mehl hinzu und, wenn es bräunlich geworden ist, kochendes Wasser, Zitronensaft oder Essig, wenig Salz und etwas Zucker. Dieser Guß muß ziemlich lange kochen und dickfämig werden. (Vor dem Anrichten rührt man Fleischextrakt durch oder man bereitet ihn wie Fleischbrühe.)

Will man diesen Guß sehr dunkel haben, so läßt man Zwiebel und Mehl stark rösten, ohne sie zu verbrennen. Soll er fein werden, so reibt man ihn durch ein Siebchen und giebt etwas Wein daran.

21. Zwiebelguß mit Speck. Man bräunt die Zwiebeln in ausgebratenem Speck, läßt sie recht schön braun werden, faßt sie dann heraus und röstet im gleichen Fett das Mehl zu dunkler Farbe, worauf die Zwiebeln wieder dazu gegeben und der Guß wie vorstehend, doch ohne Zucker, beendet wird.

22. Senfguß (zu Suppenfleisch, gewöhnlichem Fisch, Kartoffeln). Man bereite eine dünne, mittelbraune Mehlschwitze, koche sie mit heißem Wasser dicklich und rühre sie, noch heiß, mit nußgroß Butter und gutem Senf nach Geschmack ab.

23. Feiner Senfguß. 2 Theelöffel feines Mehl rührt man mit kaltem Wasser glatt ab, mischt 2 Deciliter Fleischbrühe, einige Löffel Weinessig, Zucker nach Belieben hinzu und kocht dies bei starkem Rühren gut durch. Dann giebt man ungefähr $^1/_2$ Täßchen guten Senf, einen Stich Butter und 1—2 geschlagene Eidotter dazu und schlägt dies solange, bis der Guß recht glatt und schaumig ist.

24. Kapernguß (zu Suppen- und Hammelfleisch und Klößen). Man bereite von Brat- oder Speisefett eine braune Mehlschwitze, koche sie mit Wasser und etwas Essig auf, gebe eine kleine Untertasse feingeschnittene Kapern dazu (Zucker nach Geschmack) und läßt gut verkochen. (Vor dem Anrichten rührt man nußgroß Butter durch.) Feiner Guß wird mit braunem Kraftguß bereitet und durch ein Sieb gestrichen.

25. Brauner Guß (zu Suppen- und anderem gewöhnlichen Fleisch). Man läßt in gutem Speisefett feingeschnittene Zwiebeln braun werden und röstet dann 2 Eßlöffel Mehl und 1 Eßlöffel Zucker darin ebenfalls braun, dann kocht man mit Wasser und Essig nach Geschmack gut auf, thut Pfeffer (1 feingehackte Sardelle) dazu, läßt aufkochen, streicht den Guß durch ein Siebchen und läßt ihn dann noch solange einkochen, bis er dickfämig geworden ist. Zu gekochter Ochsenzunge sehr angenehm. (Fleischextrakt macht ihn noch kräftiger.)

26. Rosinenguß (zu Ochsenzunge, Suppen- und Rauchfleisch, Bratwürsten). Man bereite von frischer Butter eine gute braune Mehlschwitze, koche sie mit Fleischbrühe oder Wasser und einer kleinen Tasse guten Essig auf, thue die halbe Schale einer Zitrone, 60 Gr. große, gut gewaschene Rosinen, Salz und eine kleine Messerspitze Zimmt dazu und lasse kochen, bis die Rosinen weich geworden sind. (Noch feiner wird dieser Guß, wenn man $^1/_2$ Theelöffel Fleischextrakt durchrührt.) Das zum Gusse bestimmte Fleisch oder die Zunge kann, in Scheiben geschnitten,

eine Weile in diesem Guß durchgekocht werden. Will man ihn besser machen, so werden mehr Rosinen genommen.

27. Weinguß (zu Wildpret, feinem Fisch 2c.). Ziemlich dick gekochter, brauner Kraftguß wird entfettet und mit 2 Deciliter beliebigem Wein (Madeira) vermischt und, gut zugedeckt, eine Weile nachgekocht.

C. Kalte Beigüsse.

1. Beiguß von Mandeln (zu Fisch, Rauchfleisch und Ochsenzunge). Etwa 30 Stück schöne süße Mandeln werden abgezogen, gerieben und mit Oel (Provenceröl ist das beste, doch theuer), Zitronensaft und weißen Pfeffer, Salz und Muskatblüthe zu einem dicklichen Guß verrührt.

2. Kapernguß (zu Fisch und Fleisch). In kaltes Wasser gesetzt (im hohen Sommer ist Eis vorzuziehen, wenn man es haben kann), werden 4 rohe Eidotter schaumig gerührt. Dann mischt man 2 Eßlöffel kleingehackte Kapern, die durch ein Siebchen gestrichen wurden, Salz, Pfeffer, theelöffelweise 1 Deciliter gutes Oel, den Saft von einer Zitrone oder guten Essig darunter und rührt den Guß, bis er dick und glatt geworden ist. (Durch Zugabe von 2 durch ein Siebchen gestrichenen Sardellen oder einem Löffel von gelbem, saurem Gelee wird der Guß sehr verbessert, wenn er zu einem recht feinen Gericht gehört).

3. Meerrettigguß mit Eier. 3 große, hartgekochte Eidotter werden mit Oel, Zucker, wenig Weinessig und etwas weißem Pfeffer glatt und fein verrührt, worauf man soviel geriebenen Meerrettig darunter mischt, als die Flüssigkeit aufnehmen kann. Es muß einen dicken, aber saftigen Brei geben.

4. Saurer Meerrettig (zu Suppen-, Rauchfleisch und Fisch). Geriebenen Meerrettig vermischt man saftig mit wenig Salz, Zucker nach Geschmack und gutem Frucht- oder Weinessig.

5. Sahnenguß (zu Fisch und Fleisch, auch zu Salat). Dicke saure Sahne wird erst allein fein gerührt, dann giebt man je nach Verhältniß einige Löffel feines Oel dazu und verrühre es, bis es sich gut gebunden hat, dick und schaumig geworden ist. Dann giebt man Zitronensaft oder guten Dragoneſſig, Salz, weißen Pfeffer und nach Belieben auch feingeschnittene Zwiebeln daran.

6. Eierguß (zu Fleisch und Fisch). Hartgekochte Eidotter werden mit wenig gutem Weinessig erst recht glatt gerührt, dann fügt man Salz, Pfeffer, für jedes Ei 1 Theelöffel Oel und noch soviel Essig hinzu, als ein dicklich fließender Guß erfordert, den man rührt, bis er dickschaumig geworden ist. Zuletzt giebt man feingeschnittene Petersilie oder Dragon darunter und, nach Belieben, auch das feingehackte Eiweiß; letzteres namentlich dann, wenn man den Guß dünner bereiten will und keine Gäste anwesend sind.

7. Remouladenguß (zu feinen Fleisch- oder Fischgerichten). 4 hartgekochte Eidotter werden mit Salz und Pfeffer fein verrieben, mit 3 Eßlöffeln Senf, ½ Deciliter Weinessig, nicht ganz 1 Deciliter Oel, 1 Eßlöffel Zucker, ebensoviel gehackten feinen Kräutern, ebensoviel gehackten Kapern oder Sardellen, der Schale einer ½ Zitrone und 2 geriebenen

Zwiebeln vermischt. Man fügt von diesen Bestandtheilen immer nur einen nach dem andern hinzu und rührt immer eine Weile, ehe man den nächsten einmischt, worauf man den Guß, der dicklich sein muß, durch ein Siebchen streicht und kalt setzt.

8. Heringsguß (zu kaltem Fleisch, Kartoffeln, Kartoffelsalat 2c.). Man legt einen vorgerichteten milchenen Hering in süße Milch, nimmt ihn am andern Morgen heraus und hackt ihn ganz fein. Seine Milch wird besonders gehackt, mit 1 Obertasse Essig und etwas Oel dicklich gerührt. 2 bis 3 hartgekochte Eidotter verrühre man mit wenig Essig, ½ Löffel Senf, etwas Zucker, mische die Heringsmilch dazu, thue Pfeffer, 1 geriebene Zwiebel und den ganz fein gehackten oder durch ein Sieb gestrichenen Hering dazu und rühre den Guß recht dicklich. Viele mischen noch einen geriebenen Apfel von säuerlichem Geschmack darunter; das ist jedoch Geschmacksache.

9. Sardellenguß. Wie Heringsguß, doch ohne Senf und Aepfel, natürlich werden die Sardellen auch nicht in Milch gelegt; man rechnet 5—6 Stück für einen Hering.

10. Feiner weißer Oelguß (zu Fisch, Geflügel, Hummer 2c.). Die Eier, die man zu dem Guß nimmt, müssen ganz frisch und recht kalt sein und die tiefe Porzellan- oder Glasschüssel, in der man ihn rührt, die ganze Zeit über in recht kaltem Wasser stehen; bei sehr großer Hitze ist Eis jedoch beinahe unentbehrlich. Wenn man rührt, muß man den kleinen hölzernen Schaumbesen oder Löffel, ersterer ist jedoch vorzuziehen, immer in der gleichen Richtung führen, z. B. von links nach rechts, ohne zu wechseln.

Man nimmt 3 hartgekochte und 1 rohes Eidotter. Zuerst werden die gekochten zu feinem Pulver verrieben, dann kommt das rohe Eidotter, sowie Salz und weißer Pfeffer daran, worauf man diese Mischung tüchtig verrührt. Dann fügt man (den Saft einer Zitrone) einen Theelöffel Zucker hinzu und knapp ⅛ Liter Provenceröl, welches erst tropfenweise, dann in ganz kleinen Mengen zugegossen wird. Wenn der Guß schon dick geworden ist, kommt noch soviel guter Wein- oder Dragoneressig hinzu, daß die Masse angenehm säuerlich schmeckt, worauf man noch mit Rühren fortfährt, bis der Guß wie eine dicke, weiße Creme geworden ist.

Will man einen besonderen Beigeschmack geben, so werden, wenn der Guß schon ganz dick ist, einige durch ein Sieb gestrichene Sardellen oder Kapern, oder feine Kräuter, die man recht fein geschnitten hat, leicht durchgeführt. Man wolle beachten, daß dieser, wie überhaupt jeder andere Oelguß, nicht nur während des Rührens, sondern bis zum Anrichten recht kalt stehen muß; auch darf das Rühren nicht unterbrochen werden. Sollte trotzdem der Guß gerinnen, d. h. sich scheiden, wie dies häufig schon während des Rührens vorkommt, so schlägt man ein rohes, schwach gesalzenes Eidotter schaumig und gießt den Guß langsam dazu bei fortwährendem Schlagen, welches fortgesetzt werden muß, bis er von neuem weiß und glatt geworden ist.

11. Einfacher Senfguß (zu Suppen-, Rauch- und Wildschweinefleisch). Unter einige Löffelchen scharfen Senf mische man nach Geschmack

reinen Sirup und einige Tropfen feines Oel, nach Belieben auch ein wenig Essig und verrühre dies gut.

12. Senfguß mit Eier. 2—3 hartgekochte Eidotter werden mit etwas Weinessig sehr fein verrührt, dann mischt man einige Löffel Senf, noch etwas Pfeffer und soviel Oel dazu, als man zu einem dickfließenden, runden Guß braucht.

13. Senfguß auf andere Art. Hartgekochte Eidotter werden mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft, auf je 3 Eier eine Zitrone, recht fein verrieben. Dann mischt man 2 gehäufte Eßlöffel Senf, am besten Kräutersenf, 1 Eßlöffel Zucker, Dragoneſſig nach Geschmack und 1 geriebene Zwiebel dazu. Wenn dies gut gerührt ist, giebt man 3 knappe Eßlöffel feines Oel darunter und rührt, bis der Guß vollkommen gebunden und dick erscheint. Er muß ebenfalls in kaltes Wasser oder auf Eis gesetzt gerührt werden.

14. Johannisbeerguß (zu Wildschwein- und Schweinebraten). Man nimmt Senf und doppelt so viel körnerfreie Johannisbeermarmelade oder Saft, erstere ist jedoch besser, und verrührt es sehr fein mit etwas Zitronensaft, sodaß der Guß einen angenehm prinkelnden Geschmack erhält.

D. Beigüsse von Obst, Wein und Milch.

1. Beiguß von Johannisbeeren. Recht rothe, reife, doch nicht weiche Johannisbeeren streife man mit einer Gabel von den Stielen, bis man einen reichlichen halben Liter hat. — 180 Gr. Zucker werden mit $^1/_8$ Liter Wasser gekocht, bis der Sirup dicklich vom Löffel läuft, dann giebt man die Beeren hinein, läßt sie einigemal aufkochen und gießt sie auf ein Haarsieb, wo man allen Saft durchdrückt. Der gewonnene Saft wird mit 1 Theelöffel mit Wasser oder Wein angerührtem Kartoffelmehl und etwas Zitronensaft aufgekocht, doch nur kurz. Soll der Guß sehr fein sein, so kocht man den Zucker in Rothwein mit Wasser vermischt; wer sparen will, nimmt dagegen 2 Deciliter Wasser. Manche geben auch Zimmt an den Guß.

Oder man preßt die Beeren ungekocht durch ein Sieb, kocht Wasser, Zucker und Zitronensaft zusammen mit dem angerührten Mehl dicklich und mischt mit dem ausgepreßten Safte die Beeren.

2. Beiguß von Himbeeren. Die Bestandtheile sind dieselben wie oben, nur kann man etwas weniger Zucker dazu nehmen und dann kommen die Himbeeren sofort an den Zucker, wie er kräftig kocht; sie müssen etwas länger über dem Feuer bleiben als Johannisbeeren. Nach dem Durchstreichen werden sie mit angerührtem Kartoffelmehl und Zitronensaft aufgekocht.

3. Beiguß von Erdbeeren; wie oben. Die Zitrone kann durch Vanille ersetzt werden.

4. Beiguß von ungekochten Beeren. Verlesene und von den Stielen gepflückte Johannis-, Himbeeren oder Erdbeeren, die jedoch sehr reif sein müssen, werden durch ein feines Haarsieb gestrichen. Das ausgeflossene Mark wird nach Geschmack mit Zucker und, wenn man will,

auch mit Zitronensaft oder weißem Wein verrührt; nöthig sind die beiden letztgenannten Zusätze nicht.

5. Beigüsse von Fruchtsäften. Eingekochte Fruchtsäfte vermische man mit etwas nach Bedarf gezuckertem Wasser, rühre angemachtes Kartoffelmehl — 1 Theelöffel für jeden halben Liter Flüssigkeit — dazu und lasse kurz aufkochen.

6. Beigüsse von Fruchtgelee. Das Gelee wird mit soviel Wasser verrührt, daß es dünnflüssig wird, doch noch einen kräftigen Geschmack bewahrt und wie oben mit Kartoffelmehl aufgekocht. Man kann an die Beigüsse auch etwas Zimmt geben, doch ist dieser Zusatz bei einer Frucht von feinem oder zartem Geschmacke nicht empfehlenswerth, indem er durch den kräftigeren und gröberen Geschmack des Zimmtes leiden würde.

7. Beiguß von der Brühe eingemachter Früchte. Hat man übrigen Saft von in Zucker eingemachten Aprikosen, Kirschen oder Zwetschgen, so mische man ihn mit reichlich 1—2 Theilen Wasser, koche auf und schlage an die kochende Brühe aufgelöstes Kartoffelmehl. Je weniger Wasser, um so kräftiger schmeckt der Guß, 3 Theile Brühe und 1 Theil Wasser liefert den vorzüglichsten Guß. — Anstatt Wasser kann auch Wein genommen werden.

8. Kirschenguß. Von frischen wie von getrockneten Kirschen zu bereiten; von ersteren jedoch feiner und angenehmer.

½ Liter gepflückte Kirschen werden sammt den Steinen im Mörser fein gestoßen, dann läßt man sie in 2 Deciliter Wasser mit einem Stückchen Zimmt starke 20 Minuten kochen und streiche sie durch ein Siebchen. Das gewonnene Muß wird mit Zucker nach Belieben und 1 Theelöffel angerührtem Kartoffelmehl aufgekocht und kann man vor dem Anrichten etwas Zitronensaft, Rum oder Rothwein unter den Guß rühren.

Man nimmt recht schwarze, feste aber reife Kirschen; getrocknete müssen erst in warmem Wasser gewaschen werden.

9. Guß von sauren Kirschen. Wie oben, doch entsprechend mehr Zucker.

10. Pflaumenguß. Man bereite von frischen oder gut gewaschenen getrockneten Zwetschgen Mus (siehe: Kompotts), verdünne es mit gezuckertem Wasser, gebe wohl auch ein wenig Zitronensaft daran und lasse aufkochen. Sollte es zu dünn werden, so giebt man etwas angerührtes Kartoffelmehl dazu. Dieser Guß kann auch kalt gegeben werden und rührt man ihn dann nur an, ohne ihn kochen zu lassen; es kommt kein Mehl dazu.

11. Preißelbeerenguß (auch zu Fleischgerichten). Ohne Zucker eingemachte Preißelbeeren werden mit Wasser oder Wein und dem erforderlichen Zucker verrührt, mit einem Stückchen Zimmt aufgekocht und nach Bedarf mit angerührtem Kartoffel- oder Stärkemehl dick gemacht.

12. Hagebuttenguß (zu Wildpret und Schweinebraten gut). Eine Untertasse frische oder getrocknete Hagebutten, letztere müssen vorher in warmem Wasser gut gewaschen werden, werden mit einer Tasse Wasser ganz weich gekocht, durch ein Sieb gestrichen, dann mit Zucker und Wein oder halb Wein, halb Wasser gut aufgekocht, nach Bedarf

mit Mehl (Kartoffel- oder Stärke) verdickt, nochmals durch ein Sieb gegeben und mit etwas Zitronensaft verschärft, doch ist letzteres nicht nöthig.

13. Sagoguß. In 4 Deciliter weißem oder rothem Wein kocht man ein Stück Zimmt, Zitronenschale und 160 Gr. Zucker, läßt dies kochend werden, worauf man 85 Gr. echten Sago einlaufen läßt, der solange kochen muß, bis er glasig geworden ist. Perlsago, der von ebenso angenehmem Geschmack ist, wird weit schneller gar. Will man sparen, so werden 3 Theile Wein und 1 Theil Wasser, dann aber auch reichlicher Zimmt genommen.

14. Rother Weinguß (warm und kalt). An rothen Wein, à Person etwa 1 Deciliter, giebt man Zucker nach Geschmack, ein Stückchen Zimmt und ½ entzweigeschnittene Zitrone. Wenn dies gut aufgekocht ist, giebt man angerührtes Kartoffelmehl dazu, läßt aufkochen und gießt durch ein Siebchen. Man kann auch ein Gläschen Rum oder Arak durchmischen und mit dem Wein in Wasser geschwellte Sultan-Rosinen kochen.

Dieser Guß ist auch kalt zu geben, dann aber ohne Rosinen.

15. Einfacher weißer Weinguß. 3 Deciliter Weißwein (für 4 Personen) läßt man mit einem Stückchen Zimmt und Apfelsinenschale heiß werden, giebt dann Zucker dazu und 2 große Eßlöffel Kartoffel- oder Stärkemehl, welches man mit 1½ Deciliter kaltem Wasser angerührt hat, giebt 40 Gr. Butter dazu, schlägt es dicklich und läßt kurz aufkochen, gießt durch ein Sieb und rührt vor dem Anrichten 1 Gläschen Arak durch; bei einem gewöhnlichen Essen kann dieser jedoch fortbleiben.

16. Rumguß (empfehlenswerth, aber scharf). Rothwein, Rum und Wasser zu gleichen Theilen bringt man mit Zucker, Zimmt, Zitronenschale und Saft und einigen Nelken, von denen man die Köpfchen gebrochen hat — alles muß nach Verhältniß zur Flüssigkeit genommen werden — aufs Feuer und läßt es zugedeckt eine Weile kochen. Dann mischt man angerührtes Kartoffel- oder Stärkemehl dazu, kocht auf und gießt durch ein Siebchen.

17. Feiner Schaumguß. 5 ganz frische große Eidotter, 100 Gr. Zucker, an welchen man Zitronenschale oder Vanille abgerieben hat, ¼ Liter Weißwein werden gut vermischt, auf starkem Feuer schäumend und bis zum Kochen geschlagen, dann noch einen Augenblick fortgeschlagen und schnell angerichtet. Kochen darf der Guß nicht; er muß zurückgezogen werden, sowie er stark in die Hitze steigt.

Will man Arak oder Rum an den Guß mischen, so läßt man ihn gleich mitkochen. Johannisbeer-, Himbeer-, oder Erdbeersaft — man nimmt nur eingekochten dazu — mischt man erst darunter, wenn der Schaum vom Feuer kommt. Man muß soviel davon nehmen, daß der Guß angenehm darnach schmeckt und schön gefärbt erscheint.

18. Gewöhnlicher Schaumguß. Man nimmt dazu nur 2 bis 3 große Eidotter und dafür 1 Theelöffel Kaisermehl, richtet sich im übrigen aber nach oben.

19. Gewöhnlicher Milchguß (zu einfachen Puddings, Klößen ꝛc.). In ¾ Liter Milch giebt man einen gehäuften Theelöffel Kartoffel- oder Stärkemehl, 40 Gr. Butter, Zucker und, wenn man will, auch Zimmt, läßt das zusammen gut aufkochen und giebt es besonders zu Tische. Will

man den Guß recht gut machen, so kann er vor dem Anrichten mit 1 Eidotter abgerührt werden.

20. Vanilleguß (warm und kalt). Ein Stückchen gute Vanille legt man in $^1/_2$—$^3/_4$ Liter süße Sahne oder gute Milch und läßt sie darin 2 Stunden stehen. Dann giebt man Zucker nach Geschmack, 2 knappe Theelöffel angerührtes Kaiser- oder Kartoffelmehl und drei mit Milch geschlagene Eidotter dazu und läßt dies solange am Feuer, bis es steigt, zieht dann zurück und läßt nochmals steigen. Dabei muß aber unausgesetzt kräftig geschlagen werden. Je mehr Eidotter und je weniger Mehl man nimmt, um so feiner wird der Guß.

21. Zimmtguß. Man verfährt ganz wie oben, ersetzt aber die Vanille durch ein Stück Zimmt. Will man dem Guß eine zarte, braunrosa Farbe geben, so mischt man den Zimmt gerieben daran.

22. Mandelguß (warm und kalt). Man setzt ein Stückchen Vanille mit $^1/_2$ Liter Milch an, giebt dann 45 Gr. abgezogene und mit Milch feingestoßene Mandeln, Zucker und 1 Theelöffel Mehl dazu, sowie 2 Eidotter und kocht dies zusammen wie in bemerkter Anweisung.

23. Chokoladenguß. Man bricht süße Chokolade, etwa 85 Gr., in kleine Stückchen, giebt einige Eßlöffel Wasser darüber, daß sie knapp davon bedeckt wird und rührt sie am Feuer recht glatt. Dann gießt man knapp 6 Deciliter Milch und 100 Gr. Zucker, an den man Vanille abgerieben hat, und läßt dies zusammen kochen, bis die Chokolade steigt, zieht zurück, läßt nochmals steigen und wiederholt dies einigemal. Man kann den Guß vor dem Anrichten auch mit 1 Eidotter abziehen.

Zur Beachtung! Alle Milch-, Wein- und Obst-Beigüsse sind in solchen irdenen Geschirren zu bereiten, deren innere Glasur noch ganz unverletzt ist und in welchen noch keine Speise mit Fett, also auch mit Fleisch gekocht wurde; am besten ist es daher, ein zu diesem Zwecke geeignetes Geschirr zurückzustellen. Auch in Porzellan- und Messing-Geschirren können diese Güsse bereitet werden; wenn sich aber eine Säure in ihnen befindet, ist Messing nicht sehr zu empfehlen. Die übrigen Güsse bewahre man in Porzellan-, Glas- oder irdenen Geschirren auf. In Eisentöpfen dürfen Güsse und Speisen, an die Milch, Früchte oder Säuren kommen, niemals bereitet oder bewahrt werden, sie müßten denn innen mit einer fehlerfreien, weißen Glasur versehen sein, indem Eisen den Geschmack und die Farbe unangenehm verändert.

VIII. Die Fleischspeisen.

A. Kurze Anleitung zur Bereitung der Fleischspeisen.

Gleichviel ob man das Fleisch braten, schmoren, kochen oder sonstwie zubereiten will, man sollte stets darauf sehen, daß man kein frischschlachtenes bekommt, welches stets trocken und zähe ist; ganz besonders wichtig aber ist dies bei großen Braten. Selbst Kalb- und Schweinefleisch soll wenigstens 1—2 Tage alt sein. Auch Wildpret, Geflügel und

Wildgeflügel, namentlich die größeren Stücke, sind nur dann zart und saftig, wenn sie mehrere Tage abgelegen haben. Tauben jedoch, sowie ganz junge Hühnchen können, wenn es an Zeit fehlt, sofort nach dem Schlachten verwendet werden, obwohl es auch hier besser ist, sie schon am vorhergehenden Abend zu tödten.

Zur Reinigung reibt man Fleisch jeder Art nur mit einem feuchten Tuche ab, worauf man es auf beiden Seiten mit Salz einreibt. Geflügel aber wird, namentlich innen, mit Wasser gut gespült, dann ebenfalls außen wie innen mit Salz gerieben. Wildpret und Wildgeflügel reibt man sowohl außen wie inwendig nur mit einem trockenen, reinen Tuch vom Blute.

Ist man genöthigt, Fleisch mehrere Tage aufzubewahren, so hänge man es an sorgfältig gereinigte, eiserne Haken frei schwebend an einem kühlen luftigen Orte auf; ebenso alles Geflügel. Im Sommer, wenn man keinen Eisschrank hat, sollte man es jedoch, sowie auch Rauchfleisch, in einen Sack von dichtem Futtermull geben, damit keine Fliegen daran gehen und so das Verderben beschleunigt wird. Geflügel, welches aufbewahrt werden soll, muß aber sogleich ausgenommen, innen nur mit einem feuchten Tuche ausgewischt und mit Salz eingerieben werden; man kann es so einige Tage in den Federn, dann noch 2—3 Tage gerupft hängen lassen, natürlich nur die großen Stücke und im Winter. Gänse lassen sich in dieser Weise 8—10 Tage halten — wenn es sehr kalt ist, noch länger —, ebenso Puten und Wildgeflügel, welches erst auch in den Federn bleibt.

Wird Fleisch von Schlachtthieren in Gebrauch genommen, so klopfe man es erst von allen Seiten mit dem Klöpfel, doch stets *gegen* den Faden, damit der Saft nicht herausdringt.

Zum Braten sind irdene, gut glasirte Pfannen allem anderen Geschirr vorzuziehen, indessen leisten auch alle übrigen, wenn rein gehalten, gute Dienste; sehr zu empfehlen sind auch die Schnellbrater, die viel Feuerungsmaterial ersparen.

Man läßt erst das Fett recht heiß werden, legt dann das Fleisch hinein und giebt von allen Seiten kräftige Hitze, damit sich die Poren rasch schließen und nicht zuviel Saft ausfließen kann. Nach 10 Minuten wird die Hitze vermindert, um erst in der letzten halben Stunde wieder verstärkt zu werden, damit sich der Braten schön bräunen kann. Sollte er sich vorzeitig bräunen, so belegt man ihn mit weißem Papier. Eine Hauptsache ist, ihn fleißig mit dem eigenen Safte zu begießen, wodurch er mürbe und saftig wird; dagegen ist es überaus verwerflich, während des Bratens kochendes Wasser oder Fleischbrühe in die Pfanne zu gießen, denn das Fleisch würde saftlos werden und wie gekocht schmecken; geht der Saft so sehr ein, daß man unbedingt etwas daran geben muß, und will man kein Fett mehr daran thun, so fülle man die Flüssigkeit nur löffelweise und lieber öfter nach. — Wenn der Ofen keine gleichmäßige Hitze giebt, so kann die Pfanne öfter gewendet werden, den Braten selbst umzulegen, empfiehlt sich nicht; fehlt es an Unterhitze, auf die es hier jedoch weniger ankommt als bei Backwerk, so kann man in der Feuerung, unterhalb des Bratofens, ein kleines Feuerchen von dünn gespaltenem

Tannenholz oder Holzkohlen anmachen. Ein guter Braten muß mürbe sein, ohne zu zerfallen, eine schöne gelbbraune Farbe und krosse Rinde haben; der Guß soll milde, kräftig sein, rein schmecken, leicht sämig und dunkelgelb sein. — Wenn das Fleisch aus der Pfanne kommt, wird vom Guß das überflüssige Fett abgenommen, das Angebratene losgekratzt und ein Stäubchen glatt gerührtes Mehl daran gegeben. Wenn es gelb geworden ist, gießt man soviel Fleischbrühe oder Wasser daran, als man braucht, um einen zart gebundenen Saft zu erhalten. Statt mit Mehl, kann man den Saft auch mit saurem oder süßem Rahm, selbst mit saurer Milch aufkochen; wäre er zu dunkel oder zu scharf geworden, so giebt man nebst dem Mehl etwas saure oder süße Milch daran, die ihn mildert.

Zu Rind- nnd Hammelfleisch ist Nierenfett sehr angenehm; Kalbfleisch hingegen, ferner Geflügel, Wildpret und Wildgeflügel erfordern Speck und Butter, auch beides zusammen. Die frische Butter kann übrigens ohne jeden Nachteil durch Kokosnußbutter ersetzt werden. Dieselbe hat, außer der Billigkeit, auch noch den Vorzug, daß der Braten schöner braun und krosser wird, nur erfordert er einen stärkeren Zusatz von Salz. Wir verweisen bei dieser Gelegenheit auf die Kokosnußbutter der Herren P. Müller & Söhne in Mannheim (Baden).

B. Rindfleisch-Braten und -Speisen.

1. Schmorbraten (Stoved Beef). Man wähle dazu den dicken Theil eines Ochsenschwanzstückes oder ein Blumenstück, doch muß es mürbe gelegenes Fleisch sein. Es wird mit Salz, Pfeffer (und englischem Pfeffer) tüchtig eingerieben, wird aber zuvor fest geklopft. — Würfelig geschnittener Speck oder ebensolches, gut gewässertes Nierenfett giebt man in einen Schmortopf; wenn es heiß geworden ist, giebt man das Fleisch dazu und gießt ein paar Löffel Fleischbrühe oder Wasser darunter, deckt fest zu und läßt $^3/_4$—$^1/_2$ Stunde schmoren, ohne daß man oft hineinsticht, doch muß das Fleisch zuweilen geschoben werden, damit es nicht ansitzt. Dann wird das Stück gewendet und können nach Belieben feinblättrig geschnittene Essiggurken dazu gegeben werden, worauf man wie vorher und ungefähr gleich lange Zeit weiter schmoren läßt. Ein vierpfündiger Braten braucht zum Weichwerden gewöhnlich $2^1/_2$ bis 3 Stunden.

Wenn man das Fleisch herausgenommen hat, wird der Saft entfettet, mit etwas Mehl, welches man braun werden läßt, verdickt, dann rührt man Zucker — 1 Eßlöffel — dazu, läßt ihn braun werden, thut die nöthige Fleischbrühe und etwas Zitronensaft und nach Belieben ein Glas Rothwein daran, kocht auf und giebt den Guß durch ein Siebchen über das Fleisch.

Man kann dieses Fleisch auch in Beize legen, doch nur 12 Stunden, ältere Stücke 24 Stunden, und nimmt etwas von der Beize zum Schmoren.

Als Beilage gehören abgekochte und geschälte Kartoffeln oder ein feineres Gemüse.

2. Ochsendämpfbraten (einfach aber gut). Wird wie Schmorbraten als Braten oder Voressen gegeben. Man nimmt den dicken Theil eines Schwanzstückes, bindet es mit starkem Bindfaden fest zusammen, bestreut es mit Salz und legt es mit geschnittenen Suppenwurzeln, einigen Pfefferkörnern, 1 Lorbeerblatt, 2 Zwiebeln (etwas Zitronenschale), Wasser und etwas Speck in ein Geschirr, deckt fest zu und läßt langsam dämpfen. Wenn das Fleisch schon beinahe weich ist, nimmt man den Deckel ab und läßt ebenso wie den kurzen Saft braun werden. Dieser wird abgefettet, mit einer großen Obertasse Wasser, auch etwas mehr, aufgekocht und nach Geschmack mit etwas Zitronensaft abgeschärft. Man kann übrigens auch einige Löffel Sahne oder Milch mit dem Safte verrühren, der durch ein Siebchen gegeben wird. Zu diesem Fleische passen Kartoffeln.

3. Gedämpfte Rippe. Man nimmt die Kurzrippe, unterhalb welcher der Mürbebraten liegt, schneidet die Knochen heraus, bestreut das Fleisch mit Salz und Pfeffer, streut über die eine Seite feingeschnittene Speckstreifen, rollt das Fleisch so fest als möglich zusammen, umwindet es mit Bindfaden und dämpft wie in vorstehender Nummer. Ein gerolltes Stück braucht länger zum Garwerden. Es ist gut, wenn man das Fleisch in der letzten 1/4 Stunde mit saurer Sahne begießt oder solche, auch Milch, wenigstens mit dem Safte verrührt. Man giebt Kartoffeln dazu oder Wirsing, auch Weißkohl.

4. Roastbeef. Man nimmt zu diesem wohlschmeckenden und kräftigen Braten das Rippenstück, unter welchem der Mürbebraten liegt oder die kurze Lende, versichere sich aber, daß das Stück von einem jungen, gut gemästeten Ochsen stamme. Im Winter soll es etwa 8 Tage abgelegen haben, im Sommer 4—5 Tage, indem der Braten sonst weder zart noch saftig wird. Er muß auch von allen Seiten gut geklopft werden; dann wird er mit Salz und Pfeffer eingerieben, die obere Fettdecke bis auf ein halbkleinfingerbreites Rändchen glatt abgeschnitten und in heißes, feingeschnittenes Nierenfett gelegt und mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Schreibpapier belegt. Man giebt während der ersten 20 Minuten recht kräftige Hitze, damit sich die Poren rasch schließen. Dann wird die Hitze etwas gemäßigt und das Fleisch bei sehr fleißigem Begießen mit dem eigenen Safte gar gebraten. 1/2 Stunde vor dem Anrichten nimmt man das Papier ab. Wenn der Saft braun werden will, giebt man einige Löffel Fleischbrühe dazu. Nach dem Herausnehmen des Fleisches, welches schön braun sein muß, läßt man die Brühe anbraten, entfettet sie, giebt Mehl, etwas Wasser und nach Belieben Zitronensaft dazu und gießt sie durch ein Sieb. Roastbeef verlangt eine kurze, aber sehr kräftige Brühe. — Die Bratezeit für ein vierpfündiges Stück ist 1—1 1/4 Stunde, je nachdem man es mehr oder minder blutig liebt; es muß daher rasch gebraten werden. Wer kein Nierenfett nehmen will, man braucht für ein Stück wie angegeben etwa 250—300 G., der nehme frische Butter, resp. Kokosnußbutter. Das übrige Fett dient zu Gemüsen. Man giebt zu diesem Braten Kartoffeln oder ein feines Gemüse.

5. Roastbeef nach englischer Art (sehr zu empfehlen). Man giebt soviel Nierenfett in einen geeigneten Topf, daß es nach dem

Schmelzen etwa 3 Finger hoch darin steht, seiht es hierauf, giebt es wieder in den Topf zurück und legt das wie oben vorgerichtete, doch von allem Fett befreite Fleisch hinein und bratet es auf offenem Feuer (nicht im Ofen) von allen Seiten und unter fortwährendem Begießen mit seinem Safte braun, wobei man es fleißig mit einem Löffel wenden muß; hineingestochen darf nicht werden. Für ein vierpfündiges Stück genügt eine Bratezeit von 35—40 Minuten. Das Fleisch wird aus dem Fett genommen, dieses ganz abgenommen und der zurückbleibende fettfreie Saft an einen Sardellen- oder Kapernguß gerührt. Man giebt außer diesem Guß Kartoffeln und Essiggurken oder dergleichen dazu.

6. Mürbebraten (Filet). Der Mürbebraten gilt für das feinste Stück am Ochsen. Er wird von allen Knochen, allem Fett, allen Häutchen befreit, mit Salz eingerieben und zu heißer Butter oder ausgebratenem, heißem Speck in die Pfanne gelegt und erst bei stärkerer, dann bei gedämpfter Hitze im Ofen gebraten. (10 Minuten vor dem Herausnehmen giebt man $^1/_8$ Liter sauren Rahm über den Braten.) Bei mittlerer Größe bedarf er einer starken Stunde zum Garwerden. Den Saft kocht man in etwas Fleischbrühe oder Wasser auf.

Feiner ist dieser Braten, wenn man ihn an der Oberfläche und an den Seiten mit dünnen Speckfäden spickt. Man kann diesen Braten auch über Nacht in Beize legen; gespickter wird nach dem Spicken eingelegt.

7. Englischer Braten. Wie oben vorbereiteter Braten wird in reichlich heiße Butter gelegt und am Feuer bei unausgesetztem Begießen in 25—30 Minuten von allen Seiten schön dunkelbraun gebraten, wobei man von Zeit zu Zeit etwas Zitronensaft über das Fleisch tröpfelt. Der Saft wird mit etwas Fleischbrühe oder Wasser aufgekocht und ohne andere Zusätze über den Braten gegeben, den man mit Kartoffeln umkränzt.

Dieser Braten bleibt innen blutig, ist aber, wenn er gut abgelegen hat, vorzüglich mürbe und saftig.

8. Feines Filet mit Wein (für ein Gesellschaftsessen). Der vorgerichtete Mürbebraten wird mit Salz, gewöhnlichem und englischem Pfeffer und Zitronensaft eingerieben, worauf man ihn mit Speck spickt. So läßt man ihn 3 Stunden liegen. Dann giebt man ihn in die Pfanne auf Speck-, Wurzel- und Zitronenscheiben, thut $^1/_2$ Zitrone, 2 bis 3 Lorbeerblätter dazu und gießt 1 Obertasse Wasser darunter, worauf man dämpfen läßt. Inzwischen bereitet man braunen Kraftguß. Wenn der Braten stark halb gar ist, wird der Saft entfettet, die Kraftbrühe dazu gemischt und das Fleisch rasch gebräunt. Wenn man es herausnimmt, gießt man 1 Glas Rothwein an den entfetteten Saft, läßt aufkochen und giebt ihn über den Braten, zu welchem feines Gemüse gereicht wird.

Soll dieser Braten zu einem sehr großen Essen besonders fein zubereitet werden, so kocht man einige kleine Champignons in Fleischbrühe weich, schwenkt sie im Kraftguß tüchtig um und umlegt damit den Braten.

9. Pommerscher Speckbraten. Ein zartes Stück Oberschale wird tüchtig geklopft, von allen Häutchen befreit und mit kleinfingerdicken

und ebenso langen Speckstreifen durchzogen, die man zuspitzt und mit einem Kochlöffelstiel in schräger Richtung in das Fleisch hineinschiebt. Eine Mohrrübe, 1 Pastinake und 2 Zwiebeln werden in feine Scheiben geschnitten, 50 Gr. Speck in Würfeln und giebt man dies alles wie auch 1 Obertasse Wasser mit dem Fleisch zugleich in die Pfanne. Man bratet im Ofen langsam weich und braun, rühre den entfetteten und geseihten Saft mit etwas (Sahne oder) Milch dicklich und gieße ihn über den Braten, zu welchem Kartoffeln oder ein Gemüse gegeben wird.

10. Sauerbraten (vorzüglich). Dazu gehört ein fettes Schwanzstück, welches man (mit dünnen Speckfäden durchzieht) je nach der Jahreszeit 4—8 Tage in einer guten Essigbeize (siehe die Vorbereitungen) liegen läßt, in der es täglich gewendet werden muß. — Wenn man das Fleisch bereiten will, giebt man feingeschnittenes und gutgewässertes Nierenfett, oder Speck, oder Butter und zwar für ein Stück von 5 Pfund 90 bis 125 Gr. in den Topf, läßt es schmelzen und heiß werden, thut dann 1 Suppenteller kleingemachte Zwiebeln und wenn diese braun geworden sind, das Fleisch nebst 2 großen Möhren sowie 1 Eßlöffel Mehl hinein. Der Topf bleibt offen, bis das Fleisch von allen Seiten bräunlich sieht, wozu man es öfter wenden muß, doch ohne hineinzustechen. Dann giebt man ein Stück Schwarzbrotrinde darauf, 1—2 Obertassen Beize und seitwärts hinein soviel kochendes Wasser, daß das Fleisch davon bedeckt ist. Nun giebt man einen mit einem Stück Eisen beschwerten Deckel auf den Topf und läßt 2 starke Stunden dämpfen, während welcher das Fleisch öfter gewendet werden muß. Kocht die Brühe zu stark ein, so wird kochendes Wasser oder Weißbier nach Bedarf zugefüllt. Wenn der Braten genügend weich ist, nimmt man ihn heraus, entfernt das überflüssige Fett von der Brühe, seiht sie, thut ein Stückchen Butter hinzu und wenn kein Bier am Braten ist, etwas saure Sahne oder 1 Gläschen Rothwein, worauf man aufkochen läßt. Sollte der Saft zu dick geworden sein, so giebt man etwas Fleischbrühe oder Wasser daran, andernfalls macht man ihn mit gestoßenem Zwieback sämig. Klöße oder Kartoffeln sind angenehme Beilagen.

11. Rindfleisch als Wildbraten. Man richte sich nach obiger Anweisung; nur füge man zu den daselbst angeführten Zuthaten noch ein Stück Zitronenschale und $^1/_2$—1 Theelöffelchen Zucker, sowie einige Wachholderbeeren. Bier darf nicht verwendet werden und auch keine Brotrinde. Womöglich wolle man diesen Braten mit Speck bereiten und in der letzten Zeit mit etwas saurer Sahne oder wenigstens mit guter Milch begießen. Gut zubereitet ist dies ein vorzügliches Gericht.

12. Bierbraten. Man macht Speck gelb, giebt geschnittene Wurzelscheiben, 2 Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter und $^1/_2$ Theelöffel Pfefferkörner in einen Schmortopf, thut ein wie zu Sauerbraten vorgerichtetes, jedenfalls aber ungespicktes, Fleisch hinein und gießt, wenn es braun ist, 3 Theile mildes, süßliches Bier und 1 Theil Wasser kochend dazu, legt eine Schwarzbrotrinde darauf und läßt zugedeckt, bei fleißigem Wenden und Begießen weich werden. In der halben Zeit giebt man einige Löffel Beize und soviel Zucker dazu, daß die Brühe süß-säuerlich schmeckt. Dieselbe wird dann mit in Speck oder Butter braungeröstetem Mehl

sämig gemacht und durch ein Sieb gerührt. Es gehören abgekochte Kartoffeln dazu.

13. Rinderbraten mit Milch. Man nimmt dazu ein Schwanzstück oder eine ausgelöste Rippe, bestreut es mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale, läßt es in heißem Fett rasch braun werden nebst Zwiebelscheiben und kleingeschnittener Petersilienwurzel und gießt dann nach und nach 1 Liter saure Milch daran, die man mit ihrem Rahm zerrührt hat. Wenn das Fleisch halb gar ist, setzt man es in den Ofen und läßt es rasch braun und kroß werden. Man giebt zu diesem sehr wohlschmeckenden Braten ein Gemüse. Gehört er als Voressen zu einer Gasttafel, so wird er mit verschiedenen feinen Gemüsen und gebratenen Kartoffeln umlegt.

14. Einfacher Rinderbraten. Man nimmt ein Schwanz- oder Rippenstück, reibt es mit Salz ein, legt es in heißes Fett, wendet es darin einmal um, giebt dann 1 Tasse Wasser und 1 Zwiebel dazu und bratet es bei fleißigem Begießen langsam weich und braun. Der Saft wird vom überflüssigen Fett befreit, geseiht, der Ansatz losgemacht, etwas Mehl darin gebräunt und 1 Täßchen Wasser (und etwas Fleischextrakt, letzterer ist nicht unbedingt nöthig) oder anstatt Wasser Milch daran gegossen und dies zusammen aufgekocht.

15. Sächsischer Hackebraten. Man nimmt 500 Gr. mürbes Rindfleisch, 250 Gr. Kalbfleisch und 250 Gr. Schweinefleisch, welch letzteres ziemlich fett sein darf, entfernt Häute und Knorpel und hackt diese 3 Fleischsorten recht fein. Dann giebt man 1—2 geriebene oder wenn man es vorzieht, in Milch geweichte 6-Pfennigbrötchen, 2—3 Eier, Pfeffer, Muskatnuß und Salz (auch Sardellen und Zitronenschale) und soviel Milch hinzu, als man zu einem derben Teig bedarf. Man formt ihn länglich wie einen Rehrücken, drückt ihn in 2fingerbreiten Entfernungen mit einer breiten Messerklinge ein (und füllt diese Vertiefungen mit dünnen, aber passend geschnittenen Speckstreifen aus), worauf er in heiße Butter oder in heißen Speck gelegt und $^3/_4$ Stunde, jedenfalls aber solange gebraten wird, bis er auch innen nicht mehr blutig ist. Fleißiges Begießen ist die Hauptsache. In den letzten 10 Minuten kann man mit etwas saurer Sahne begießen. Der Braten muß schön zart gebräunt und saftig sein. Was übrig bleibt, ist, zu feinen Scheiben geschnitten, sehr gut zu Butterbrot.

16. Englische Rumsteaks. Ein 6—8 Tage altes Rippenstück wird ausgelöst; Knorpeln und Fett, bis auf die obere Fettdecke, entfernt man, schneidet hierauf fingerdicke Scheiben herunter, die stark geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut und in einer flachen Pfanne in heißem Nierenfett auf beiden Seiten in etwa 6 Minuten braun gebraten werden. Den Saft kocht man mit klargerührtem Kartoffelmehl und Wasser auf.

17. Beefsteaks. Die besten Beefsteaks erhält man von einer abgelegenen Lende, doch sind auch die von der Rippe bereiteten recht gut. — Das Fleisch wird von allen Häuten, Sehnen und allem Fett befreit, mindestens in daumendicke runde Scheiben geschnitten, erst in der Pfanne mit Salz und Pfeffer bestreut und wie in der vorigen Nummer gebraten, im ganzen nur 4 Minuten, wenn man sie blutig haben will, doch müssen

sie vorher gut geklopft werden. Man giebt den Bratsaft darüber (und belegt jedes Beefsteak mit einem rund zugeschnittenen Spiegelei oder einem Stückchen Sardellen- oder frischer Butter).

Will man braune Zwiebeln dazu haben, so werden diese länglich und fein geschnitten, in Butter gebraten und um die Beefsteaks gelegt.

Zu Beefsteaks sollte nur frische Butter genommen werden oder Nierenfett.

18. Englische Beefsteaks am Rost. Man taucht die Beefsteaks in lauwarme Butter, legt sie auf den Rost, bestreut mit Salz und Pfeffer und röstet sie auf starker Kohlengluth in 5 Minuten auf beiden Seiten braun. Auf der Schüssel tropft man Zitronensaft darüber, sonst wie oben.

19. Gehackte oder französische Beefsteaks. 500 Gr. Rindfleisch, ohne Haut, Fett und Sehnen, ein Sträußchen Petersilie, ½ gelbe Zitronenschale, 100 Gr. Speck oder Nierenfett, 1 Ei. Man hackt diese Masse recht fein, mischt sie mit dem Ei und bratet sie in heißem Fett, Butter oder Nierenfett auf beiden Seiten in 5 Minuten braun, wobei man sie mit Salz und Pfeffer bestreut. Der Saft wird mit etwas Wasser (und Fleischextrakt) aufgekocht. — Von dieser Masse kann man 6 Beefsteaks machen.

20. Gehackte Beefsteaks (roh). Dazu gehört ein zartes, saftiges Stück Fleisch, welches man von Haut, Sehnen und Fett befreit, mit Zwiebeln und etwas Zitronenschale recht fein hackt, mit Salz, Petersilie, Pfeffer und Zitronensaft würzt und bergartig auf eine Schüssel streicht. Man reicht Butterbrot dazu.

21. Rinderkoteletten (Rostbraten). Dazu gehört die Hochrippe, welche man ausbeint, von allen häutigen und harten Theilen wie vom äußeren Fett befreit und der ganzen Länge nach in fingerdicke Scheiben schneidet. Diese werden tüchtig geklopft, wieder zusammengeschoben, mit Salz und Pfeffer bestreut, auf beiden Seiten mit Mehl überstäubt und in heiße Butter oder heißes Nierenfett gelegt und auf beiden Seiten auf lebhaftem Feuer rasch braun gebraten. Sie bedürfen starke 6—8 Minuten. Den Saft kocht man mit etwas Wasser auf und giebt ihn darüber. Jede Kotelette wird mit einer Zitronenscheibe belegt und Kartoffeln oder ein Gemüse dazu gegeben.

Man kann auch Zwiebeln wie zu Beefsteaks Nr. 17 herumlegen.

22. Englische Rinderkoteletten. Sie werden wie oben vorgerichtet, doch ohne Mehl, und wie Beefsteaks am Roste 6 Minuten gebraten.

23. Geschmorte Rinderkoteletten (sehr zu empfehlen). Man richtet die Koteletten nach Bericht vor, legt sie in heiße Butter oder Speck, streut für fünf Stück einen gehäuften Suppenteller feingeschnittene Zwiebeln seitwärts hinein und läßt unbedeckt am Feuer rösten, bis die Koteletten auf beiden Seiten hellbraun geworden sind. Dann legt man 1 zerschnittene Mohrrübe, 1 Sellerieknolle dazu und gießt soviel Fleischbrühe oder Wasser daran, daß die Fleischstücke davon gerade bedeckt sind, deckt zu und läßt langsam schmoren, bis die Koteletten anfangen weich zu werden; geht der Saft inzwischen zu stark ein, so giebt man einen Füll-

löffel Flüssigkeit nach Wenn das Fleisch etwas weich ist, giebt man Zitronensaft und sauren Rahm (etwa 2 Deziliter) daran und läßt noch etwas schmoren; zu weich darf das Fleisch nicht werden. Statt Rahm kann auch saure Milch genommen werden; doch wird die Brühe dann nicht so gut. Sie muß reichlich sein und wird durch ein Sieb gestrichen. Kartoffeln sind die angenehmste Beilage.

24. Königsberger Klops. Klopse können von Rindfleisch, Schweine- und auch Kalbfleisch gemacht werden, die Bereitung bleibt jederzeit die gleiche. Besonders saftig sind sie, wenn man halb Rind- und halb Schweinefleisch dazu verwendet.

Zu 500 Gr. Fleisch rechnet man 150—250 Gr. geriebene Semmel mit Milch schwach befeuchtet, 100 Gr. Speck oder Nierenfett, auch geschmolzene Butter, je nachdem sie feiner werden sollen, 1 Zwiebel, die man nach Belieben auch weglassen kann. Das Gewürz hängt vom Geschmack ab; zulässig sind Pfeffer, Nelkenpfeffer, Muskatnuß, Zitronenschale, Petersilie (wie auch einige Sardellen oder Kapern). Man kann von den genannten Dingen blos eins oder zwei wählen oder von allen dazu nehmen.

Die genannten Bestandtheile werden nach Entfernung aller Häute recht fein gehackt und der Teig mit 2 Eiern und dem nöthigen kalten Wasser zusammengemacht und zuletzt der festgeschlagene Eierschnee darunter gezogen. Man formt davon Klöße, die oben und unten etwas breitgedrückt sind.

Inzwischen schwitzt man 1 gehäuften Eßlöffel Mehl in Butter oder Nierenfett gelb, läßt feingeschnittene Zwiebeln darin weich werden und kocht mit Fleischbrühe oder Wasser auf (diese Brühe kann von den Fleischabfällen bereitet werden), giebt nach Belieben 2 feingehackte Sardellen oder einen vorher gut gewässerten halben Hering — wenn von diesen Dingen an den Teig gegeben wurde, sind sie im Guß entbehrlich — oder Kapern dazu und legt die Klopse in sehr reichliche Brühe, deckt zu und läßt sie kochen, bis sie inwendig nicht mehr blutig sind. Wenn man sie herausgenommen hat, wird die Brühe geseiht und mit Zitronensaft (oder 1 Glas Rothwein) abgeschärft, rasch aufgekocht und über die Klopse gegeben, zu denen man Kartoffeln reicht. Der Guß muß sämig sein; wurde er mit Wasser, wie auch ohne Sardellen ꝛc. bereitet, so ist es gut, ein wenig Fleischextrakt daran zu rühren.

25. Frikadellen. Dieses Gericht kann von allen für Klops genannten Fleischarten bereitet werden. Zarter und wohlschmeckender wird es jedoch, wenn man bei diesen von den 3 Fleischarten eine Mischung herstellt; wo dies nicht thunlich ist, begnügt man sich eben mit einer Sorte.

Zu 500 Gr. Fleisch gehören 50—60 Gr. geschmolzene Butter oder feingeschnittener Speck oder feingeschabtes Nierenfett (zu Kalb- und Schweinefleisch ist letzteres nicht angenehm), ferner 150—300 Gr. geriebene Semmel (für eine große Familie kann auch noch mehr genommen werden) und kaltes Wasser nach Bedarf und 2 Eier. Gewürzt nach Geschmack. Man macht den Teig fest zusammen, formt kleine, ovale Bällchen, etwa fingerdick, davon, kerbt sie mit dem Messerrücken kreuzweise ein und legt sie in heißes Fett. Man bratet ohne zu wenden, doch fleißig begießend

im Bratofen etwa knapp ½ Stunde; man kann vor dem Braten geriebenes Brot über die Oberseite streuen. Eine gut gebratene Frikadelle muß goldbraun sein. Auch kann man die ganze Masse zu einem runden, aber nicht zu dicken Ballen formen, muß ihn dann aber 1 Stunde braten. (In diesem Falle ist es gut, wenn man zum Schluß ein wenig saure Sahne darüber gießt, wenn man sie gerade hat.) In dieser Art kann die Frikadelle als Braten gegeben werden.

26. Gebackene Frikadellen. Die wie oben geformten Fleischbällchen werden in geschlagenes Eiweiß getaucht und auf beiden Seiten dicht mit geriebener Semmel bestreut, worauf man sie in heißes Backfett giebt und auf raschem Feuer gelb und gar bratet. Sie sind sehr angenehm zu Gemüse und saftig gekochten Kartoffeln.

27. Frikadellen mit Guß. Wenn gewöhnlich bereitete Frikadellen sich im Fett schön gelblich gefärbt haben, giebt man 2—3 Fülllöffel Fleischbrühe oder Wasser mit etwas Extrakt vermischt, 1 Zwiebel, ½ Mohrrübe, 1 Lorbeerblatt und einige Pfefferkörner hinzu und läßt, fest zugedeckt, ½ Stunde dämpfen. Die Frikadellen werden hierauf herausgenommen, worauf man die Brühe mit klargerührtem Kartoffelmehl und ein wenig Zucker aufkocht, mit Zitonensaft abschärft und sie durch ein Siebchen über das Fleisch gießt.

28. Ungarisches Paprikafleisch (aus einer Debrecziner Küche). Zuvörderst wollen wir bemerken, daß dieses angenehme und kräftige, wenn auch etwas scharfe Gericht von Rind-, oder Kalb-, oder Hammel- wie von Schweinefleisch, ferner auch von Hirschfleisch (wozu man die geringeren Theile mit Nutzen verwerthen kann), bereitet werden mag. Endlich aber auch von Hühnchen und Täubchen.

Fleisch von Schlachtthieren wie vom Hirsch wird in mundgerechte Würfel, Geflügel in 6—10 Theile geschnitten und dann mit Salz und gestoßenem spanischen Pfeffer (Paprika) überstäubt. In einer Kasserolle macht man reichlich Fett heiß, für weißes Fleisch sollte es Butter sein' giebt das Fleisch und für jedes Pfund desselben 1 große feingeschnittene Zwiebel hinein. Man läßt dies zugedeckt dämpfen, bis die rothe Fleischfarbe vergangen ist, hütet es aber vor dem Anbrennen, dann giebt man ½ Kochlöffel Mehl in den Saft, rührt es gut durch und füllt soviel heißes Wasser zu, daß das Fleisch davon knapp bedeckt ist und dämpft vollends weich, wozu, je nach der Menge und Zartheit des Fleisches, 1—2 Stunden gehören; bei Rindfleisch ist darauf zu sehen, daß man ein mürbes Stück bekommt. Wenn das Fleisch anfängt weich zu werden und der Saft schon stärker eingegangen ist, gießt man etwas süße Milch daran und wiederholt dies, so oft man Flüssiges zugeben muß. (Noch besser wird das Fleisch, wenn man Fleischbrühe nachgießt und 5 Minuten vor dem Anrichten einige Löffel saure Sahne durchrührt). Man giebt Kartoffeln, Nudeln, Makaroni oder Klöße dazu. Namentlich ist darauf zu achten, daß die Brühe nicht wässerig wird; sie muß im Nothfalle solange eingekocht werden, bis sie recht sämig ist. Wie viel Paprika zu nehmen ist, hängt vom Geschmack ab; in Ungarn giebt man soviel, daß der Guß einen röthlichen Schimmer erhält; dies ist jedoch nichts weniger als empfehlenswerth

und kann nur von Personen vertragen werden, die daran gewöhnt sind. Wenn das Gericht zu milde ist, kann während des Dämpfens nachgegeben werden.

29. Rindfleischrollen mit saurem Guß. Von einem mageren aber saftigen und dicken Stück Fleisch, welches gut abgelegen ist, schneidet man halbfingerdicke, breite und lange Schnitten, bestreut mit Salz und Pfeffer, nachdem man sie tüchtig geklopft hat, rollt sie dann recht fest zusammen und umwindet mit Schnur. In einer Kasserolle läßt man reichlich Speck ausbraten, legt das Fleisch und eine durchgeschnittene Zwiebel darauf, läßt ersteres auf beiden Seiten anbraten und rührt ½ Kochlöffel Mehl an das Fett. 5 Minuten später giebt man 2—3 Obertassen kochendes Wasser dazu, deckt zu und läßt das Fleisch langsam weich werden, wozu es etwa 1 Stunde bedarf. Die Brühe wird durch ein Siebchen gestrichen, mit etwas Kräuteressig aufgekocht und über die Rollen gegeben, die man mittlerweile von den Bindfaden befreit hat. Man sorge für eine reichliche Brühe, die schön braun und sämig sein soll. Kartoffeln oder Mehlklöße sind eine geeignete Beilage.

30. Rindsgar. Das sogenannte Gar besteht aus der Wamme, der Schnauze und den Füßen. Man kocht diese Stücke mit einigen Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und, wenn man sie gerade hat, mit etwas Zitronenschale in halb Wasser, halb Essig recht weich. Erkaltet schneidet man sie in große Würfel, dreht sie in geschlagenes Eiweiß und geriebenes Weißbrot und backt sie in reichlich gutem Backfett schön gelb. Man giebt gern saftig gekochte Kartoffeln und eine Schüssel mit gekochtem getrockneten Obste dazu. Oder man kocht die Brühe mit in Fett gebräuntem Mehl und Zwiebeln auf, legt das noch warm zerschnittene Fleisch hinein und rührt nach dem Aufkochen nach Belieben ein wenig Zucker durch. Diese Brühe muß sämig, doch nicht dicklich sein. Zu diesem Gar werden abgekochte Kartoffeln gegeben.

31. Pökelfleisch zu kochen. Das Fleisch muß vor dem Gebrauche in kaltem Wasser von der noch daran haftenden Pökel sauber abgewaschen werden; wenn es sehr scharf ist, so lasse man es einige Stunden oder über Nacht in frischem Wasser liegen. Milch mit Wasser vermischt macht es noch milder. Man übergießt es im Topfe bis zum Bedecken mit kochendem Wasser und läßt es darin angenehm weich werden, — 1 bis 2 Stunden, je nach der Menge. Es ist eine gute Beilage zu Sauerkraut, Erbsen, gekochtem getrockneten Obst, Meerrettig- oder Kapern-Guß mit einer Schüssel Kartoffeln.

32. Die Pökel und die Pökelstücke. Man reibt ein durchwachsenes Stück Brustkern, kurze Rippen oder ein Schwanzstück mit 1 handvoll feinem Salze, 1 schwachen Theelöffel Salpeter gleichmäßig ein und legt es mit Thymian, reichlich Wachholderbeeren, etwas Pfefferkörnern und 2 Lorbeerblättern in ein irdenes Geschirr, wendet es jeden Tag um und beschwert es jedesmal mit einem Deckel und Stein. Nach 10—14 Tagen ist das Fleisch zum Gebrauche fertig.

33. Gekochte Pökel. Zu 25 Pfund beliebiges Fleisch nimmt man 1¾ Pfund Salz, 10 Gr. Salpeter, 125 Gr. Zucker, knapp 4 Liter Wasser, macht dies kochend und gießt es kalt über das Fleisch, welches

man mit Wachholderbeeren und Pfefferkörner recht fest in ein Fäßchen eingedrückt hat. Man beschwert mit Deckel und Stein.

34. Ochsenzunge zu pökeln und zu kochen. Man verfahre mit ihr ganz so wie mit Pökelfleisch. Sie braucht gute 14 Tage, ehe sie durch und durch roth geworden ist. Die Zunge wird wie Pökelfleisch gekocht, braucht 3 –4 Stunden. Vor dem Anrichten wird sie geschält.

35. Rauchfleisch und geräucherte Zunge. Gepökeltes Fleisch oder Zunge schlägt man in Papier und hängt sie, je nachdem man härter räuchern will, für 8—14 Tage in den Rauch. Gekocht wird es wie gepökeltes Fleisch.

36. Geräucherte Zunge. Nachdem eine geräucherte Zunge aus dem Kochwasser kommt, wird sie rasch zwischen zwei Brettchen gelegt und gleichmäßig mit Steinen beschwert, damit sie eine gute Form erhält. Nach dem Erkalten ziehe man ihr die Haut ab und bewahre sie in der Kochbrühe, in welcher man sie auch erwärmt, wenn man sie gebrauchen will.

Diese Zunge ist eine angenehme Beilage zu allen saftig gekochten Gemüsen, zu trockenen Erbsen und Kartoffelmus.

37. Plockfinken. Man bereite eine Schüssel gelbe Rüben (siehe Gemüse), nehme aber ziemlich viel Zucker dazu, gebe, wenn sie gekocht sind, viereckige Stückchen von weich gekochtem, geräuchertem Rindfleisch hinein, lasse dann das Ganze recht heiß werden, richte bergartig auf eine Schüssel und belege das Gemüse mit gebratenen Kartöffelchen. Gehört das Gericht zu einem feineren Essen, so schneidet man ebensoviel Schinken und geräucherte Zunge wie Rauchfleisch und belegt die Rüben außer mit Kartoffeln noch mit Schalotten, die man folgenderart bereitet: sie werden abgeschält und in heißer Butter, in der man vorher Zucker gebräunt hat, schön braun gebraten, wobei man einen Löffel Fleischbrühe und etwas Zitronensaft daran rührt. Der Saft wird über die Rüben gegossen.

38. Frische Ochsenzunge. Eine Zunge darf höchstens 2—3 Tage alt sein; ob sie frisch ist, erkennt man am Geruche. Sie wird nach Entfernung der Beine und gelben weichen Theile mit angefeuchtetem Salze abgerieben und mit Wasser abgespült. Man kocht mit Suppenwurzeln und Zwiebeln in leicht gesalzenem Wasser, bis sich die Zunge mit einer Gabel gut durchstechen läßt, schneidet dann den Schlund und die dazu gehörigen Theile ab, zieht die Haut ab, spaltet die Zunge der Länge nach durch und gießt über die innere Seite braune Butter und feingeschnittene braune Zwiebeln. Als Beilage zu Sauerkraut oder Spinat vorzüglich.

39. Gebratene Zunge. Die wie oben gekochte und vorgerichtete Zunge wird auf beiden Seiten mit Muskatblüthe bestreut, mit Eigelb bestrichen und dann wieder mit geriebenem Weißbrot bestreut. Darnach giebt man sie in heiße Schmelzbutter und backt sie rasch auf beiden Seiten goldbraun und kroß. Als Beilage zu jedem Gemüse zu empfehlen.

Man kann die Zunge auch vor dem Bestreichen mit Ei mit einer Mischung von geriebener Zwiebel, Petersilie und Zitonensaft stark einreiben.

40. Zunge mit polnischem oder Rosinen-Guß. Die weichgekochte und abgeschälte Zunge wird in schöne, etwas schräge Scheiben

geschnitten, in Rosinenguß (s. Beigüsse) 1/4 Stunde aufgekocht und damit angerichtet.

41. Zungen-Ragout. (Auch für das feinste Gesellschaftsessen.) Man bereite Butterguß, gebe eine große, geriebene Zwiebel hinein, etwas weißen Pfeffer oder Muskatblüthe, koche dies mit etwas von der Zungenbrühe zu einem dicklichen, aber nicht dicken Guß, lege die weichgekochte, in fingerdicke Scheiben geschnittene Zunge hinein, lasse sie darin recht heiß werden, richte sie dann abwechselnd mit Kalbfleisch- oder Mark-Klößchen (siehe: Klöße und Klößchen), nach Belieben mit abgekochtem Blumenkohl oder zerschnittenem Spargel in die Schüssel, schärfe den Guß mit Zitronensaft, ziehe ihn mit 1—2 Eidottern ab und streiche ihn über das Ragout. Nach Belieben kann man ihn mit etwas Weißwein durchkochen.

Für ein gewöhnlicheres Essen ist das Ragout auch ohne die genannten Gemüse recht gut und können die Klößchen von Rindfleisch gemacht werden.

C. Hammelfleisch.

1. Gewöhnlicher Hammelbraten. Man nimmt meist die Keule dazu, doch ist der Rücken feiner. Eine gut abgelegene Keule wird tüchtig geklopft, das Bein zur Hälfte glatt abgehauen, Fett und Häute werden abgetrennt. Der Rücken dagegen wird mit einem Beil gleichmäßig zugehauen, die oberen Knochen werden glatt gehauen, die unteren zugestutzt.

Man macht Butter, Speck oder Nierenfett sehr heiß, legt das Fleisch hinein, giebt etwas Wurzelwerk, 1—2 Zwiebeln, einige Salbei- oder Lorbeerblätter, 2—3 Nelken und etwa 4 Deciliter Wasser, streut Salz hinein und läßt zugedeckt weich werden. Wenn der Braten gar ist, nimmt man den Deckel ab, läßt es ebenso wie den Saft braun werden, richtet das Fleisch auf die Schüssel, seiht den Saft, rührt ihn mit etwas Wasser und Milch an und giebt ihn darüber. Man kann Gemüse, Kartoffeln, Salat oder Kompott dazu geben.

Will man sparen, so brate man die Keule sammt allem ihrem Fett, man braucht dann weiter keines in die Pfanne zu geben, kann sogar noch welches vom Safte abheben.

2. Geschmorte Hammelkeule (sehr gut). Dieselbe wird wie oben vorgerichtet, vom Fett befreit und sonst wie Rinder-Schmorbraten zubereitet. In der halben Zeit gießt man 1/2—1 Täßchen Essig daran. Ist der Braten gar, so wird die Brühe abgegossen, entfettet, durch ein Sieb über den Braten gegossen, den man mit den für Rinder-Schmorbraten genannten Beilagen und Essiggurken giebt.

3. Geschmorte Hammelkeule anderer Art. Man lege die vorgerichtete Keule in die Beize; noch besser ist es, wenn letztere anstatt mit Essig, mit Rothwein gemacht ist, wende ihn während 4—5 Tagen jeden Morgen darin um und bereite ihn ganz wie Bierbraten. Wenn der Braten fertig ist, kann man in Butter und Zucker gebratene Schalotten in die Brühe legen.

4. Hammelbraten als Wildpret. Ein Rücken iſt dazu beſſer als die Keule und von Rehrücken kaum zu unterſcheiden.

Der vorgerichtete, von Haut und Fett befreite Rücken wird in 4—5 dicht nebeneinander laufenden Reihen mit feinen Speckfäden geſpickt, mit Salz und Pfeffer eingerieben und in eine womöglich mit Rothwein, ſonſt mit Eſſig bereitete Beize gelegt, in welcher er 8 Tage bleibt und jeden Tag gewendet wird. — Wenn man ihn bereiten will, macht man in einer irdenen Bratpfanne Speck heiß und gelb, legt das Fleiſch darauf, läßt es etwas anziehen, gießt dann einige Löffel, nicht zuviel, von der Beize und etwas kochendes Waſſer daran, deckt feſt zu und läßt den Braten weich werden, wozu er ſtarke 2 Stunden bedarf. Dann begießt man ihn nach und nach mit 1/4 Liter ſaurem Rahm, läßt ihn offen braten, bis er ſchön braun und knuſperig geworden iſt, bringt ihn zerſchnitten und wieder zuſammengeſchoben auf die Schüſſel, während man den geſeihten Saft, wenn er zu dick ſein ſollte, mit etwas Beize oder Waſſer aufkocht, wenn er zu dünn iſt, mit klargerührtem Kartoffelmehl. Zu viel Beize darf nicht genommen werden, damit der Braten nicht zu ſcharf wird. Beilagen wie zu Wildpret.

5. Hammelbraten nach ſpaniſcher Art (für ein Geſellſchaftseſſen). 2 große geriebene Zwiebeln, Dragon, Weinraute, Thymian, fein gehackt, Saft von 3 Zitronen, 2 geſtoßene Lorbeerblätter, einige Wachholderbeeren, Pfefferkörner, 3 Deciliter Weißwein und 1 Deciliter Provenceröl miſcht man zuſammen und übergießt damit einen geſpickten Rücken oder eine Keule. In dieſer Marinade bleibt das Fleiſch 4 Tage und wird täglich mehrmals gewendet. — Am fünften Tage läßt man reichlich geſchnittenen Speck heiß werden, ſchneidet Suppenwurzeln und 2 Tomaten in feinen Scheiben hinein, legt das Fleiſch darauf und gießt die geſeihte Marinade darüber. Der Braten wird bei fleißigem Begießen in etwa 2 1/2 Stunden braun und weich gebraten. Den Saft kocht man mit etwas klar gerührtem Kartoffelmehl dicklich.

6. Engliſcher Hammelrücken. Ein ungeſpickter Rücken wird in der Pfanne mit heißer Butter begoſſen, mit grobem Salz beſtreut, eine Zwiebel dazu gelegt und nach 1/4 Stunde mit Papier bedeckt. Man bratet ihn bei fleißigem Begießen etwa 1 1/4 Stunde im Ofen und nimmt in den letzten 10 Minuten das Papier ab. Der Saft muß braun und kurz ſein; man rührt ihn vor dem Anrichten nach Belieben mit etwas Fleiſchextrakt durch und giebt Kartoffelſalat zum Braten.

7. Gedämpfte Hammelkeule. Man giebt ein feines Gemüſe dazu, ſonſt wie B. Nr. 2.

8. Grillirtes Hammelfleiſch. Dazu eignet ſich vorzugsweiſe die Bruſt oder der Hals. Man kocht das Fleiſch mit einer Zwiebel und einigen Pfefferkörnern in leicht geſalzenem Waſſer weich, legt es dann zwiſchen 2 Brettchen und einen Stein darauf, ſchneidet es erkaltet in zweifingerbreite Streifen, die man mit Pfeffer beſtreut, in Eidotter taucht, nach Belieben in feingehackten Kräutern wälzt, dann mit Mehl oder geſtoßenem Zwieback beſtreut und in gutem Backfett auf beiden Seiten über jähem Feuer gelb bratet.

9. Frikassee von Hammelfleisch. Die Brust ist gut dazu und wird wie oben gekocht und gepreßt und ebenso geschnitten. Dann erwärme man das von allem Fett befreite Fleisch in der Kochbrühe, lasse es heiß werden, richte es mit Fleischklößchen oder mit Blumenkohl in die Schüssel und gebe heißen, mit Ei abgezogenen Frikasseeguß (s. Beigüsse) darüber. Für gewöhnlich können die Klöße ꝛc. fortbleiben.

10. Hammel-Ragout mit Gurken (sehr zu empfehlen). Ein beliebiges Stück Hammelfleisch wird wie oben gekocht, doch giebt man 2 Lorbeerblätter noch dazu. Wenn das Fleisch beinahe weich ist, nimmt man es aus der Brühe, entfettet und seiht diese, worauf man in Butter bräunlich geschwitztes Mehl damit aufkocht, frische oder eingemachte Gurken der Länge nach dünn geschnitten, zu ersteren auch etwas Kräuteressig, ferner einige Schalotten oder eine Zwiebel und das Fleisch hineingiebt und alles zusammen gut durchkochen läßt. Auch zu diesem Ragout können noch abgekochte Fleischklößchen gefügt werden.

11. Hammelfleisch mit Paprika. Es gehören abgekochte Kartoffeln mit Salz und Kümmel bestreut dazu.

12. Hammelfleisch mit Weißkohl. Man schneidet das Fleisch in gefällige Stücke, dämpft sie mit etwas Fett, Fleischbrühe, Zwiebel, Pfeffer und Salz weich und gelblich, mischt es mit seinem Safte an Weißkohl, läßt noch ½ Stunde zusammen dämpfen und umlegt das Gericht auf der Schüssel mit gebratenen Kartoffeln.

13. Hammelfleisch mit Rüben. Das Fleisch wird wie zu Hammel-Ragout gekocht und geschnitten; wenn es reichlich dreiviertel gar ist, giebt man etwas klar gerührtes Mehl, ein Stückchen frische Butter und abgeschälte, in längliche Würfel geschnittene weiße Rüben dazu und läßt dies saftig, doch nicht breiig kochen. Nach Belieben kann ein wenig Essig und auch ein Stückchen Zucker angefügt werden. Bitter schmeckende Rüben sind unbrauchbar.

14. Hammelkoteletten. Wie Kalbskoteletten.

15. Englische Hammelkoteletten. Wie Englische Rinderkoteletten.

16. Hammelzungen (zu empfehlen). Man kocht sie wie Rindszunge, zieht die Haut ab, spaltet der Länge nach durch und dreht sie in Eier und Mehl, worauf man sie in heiße Butter legt und im Ofen rasch gelb werden läßt. — Man giebt einen Sardellen-, Kapern- oder Zwiebelguß darüber. Man kann auch nur die abgekochten und gespaltenen Zungen in den Guß legen.

17. Lammrücken auf englische Art. Der Rücken wird von der groben Haut befreit, egal zugestutzt, auf Wurzel- und Speckscheiben gelegt, 1 Lorbeerblatt und einige weiße Pfefferkörner dazu gegeben, mit Salz bestreut, mit 1 Tasse heißer Fleischbrühe übergossen und bei fleißigem Begießen in etwa ¾ Stunde im Ofen schön braun gebraten. Es ist gut, zuweilen etwas fette Fleischbrühe oder ein Stückchen Butter seitwärts in die Pfanne zu geben, damit der Saft nicht zu braun wird. Auch kann statt Speck Nierenfett benützt werden.

18. Lammrücken als Wildpret. Wie Hammelrücken, doch darf man ihn seines zarten Fleisches wegen nur 3—4 Tage in der Beize lassen.

19. Gefüllte Lammbrust. Man nimmt 2—3 Brüstchen, entfernt den Knochen aus dem Bug, läßt die Brust trocken werden, erweitert die entstandene Höhlung mit einem Messer, ohne die Haut zu verletzen, füllt sie straff mit Semmelfülle (siehe: die Vorrichtungen) und näht die Oeffnung zu. Man bratet die Brüstchen wie Lammrücken, aber ohne Wurzeln ꝛc., nur mit Butter und ein wenig Fleischbrühe. Vor dem Anrichten werden die Faden herausgezogen. Feine Gemüse oder Salat sind eine angenehme Beilage.

20. Lammkoteletten. Wie Hammelkoteletten, nur bedürfen sie kürzerer Zeit zum Garwerden.

21. Frikassee von Lamm. Wie Hammelfrikassee, nur werden mit Ausnahme von Kopf und Rücken alle Theile vom Lamm dazu genommen. (Man kann einige durch ein Sieb gestrichene Sardellen an den Guß geben.)

22. Grillirtes Lammfleisch. Wie grillirtes Hammelfleisch.

23. Gebackenes Wiener Lammfleisch. Man kann mit Ausnahme des als Braten zu benützenden Rückens alle Theile dazu verwenden. Das Fleisch wird in nicht zu große Stücke geschnitten, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft eingerieben und bedeckt 2 Stunden stehen gelassen. Dann taucht man die Stücke in geschlagenes Ei und geriebene Semmel und backt sie in heißem Backfett auf beiden Seiten schön gelbbraun.

D. Kalbfleisch.

1. Gebratene Kalbskeule. Die Kalbskeule wird von den Häuten befreit, der Knochen kurz abgehauen und das haltlos gewordene Fleisch herübergezogen, umgeschlagen und mit einem Holzpflöckchen befestigt, oder man haut den Knochen nur halb ab und umgiebt ihn vor dem Anrichten mit einem Streifen Schreibpapier, welches am unteren Ende ausgezackt ist, mehrmals herumgewunden und am Verschluß leicht verklebt wird. Für ein Gastessen ist letzteres vorzuziehen.

Zu einer 8—12pfündigen Keule macht man 125—160 Gr. Butter heiß, legt 1 Mohrrübe und 1 Zwiebel dazu, die Keule darauf, gießt einige Eßlöffel Fleischbrühe darunter, legt ein mit Butter bestrichenes Papier oder eine Speckschwarte über den Braten und bratet ihn unter fleißigem Begießen etwa $1^1/_2$ Stunde nicht zu rasch. In der letzten halben Stunde wird die Bedeckung abgenommen und die Hitze verstärkt, damit sich die Keule schön bräunt. Will man den Saft sämig machen, so gebe man etwas angerührtes Kartoffelmehl daran. Man kann auch 100 Gr. Butter und 100 Gr. Speck in Streifen geschnitten nehmen, was Viele vorziehen.

Bei kleinerer Personenzahl ist es empfehlenswerth, die Nuß, d. i. das dicke, runde Fleischstück, welches an der Innenseite liegt, sorgfältig herauszulesen und für einen besonderen Braten zu bewahren.

2. Gespickte Kalbskeule. Man enthäutet die Keule sehr sorgfältig, zieht auch das ganz dünne Häutchen ab und durchzieht die Oberseite des Fleisches mit dichten, langlaufenden oder runden Reihen Speck,

der in mittelfeine Faden geschnitten und in Salz umgewendet ist. Man bratet nach Bericht, nimmt aber etwas weniger Butter.

3. Kalbskeule mit saurer Sahne (vorzüglich). Eine gespickte oder ungespickte Keule wird wie vorstehend gebraten und in der letzten halben Stunde mit saurem Rahm begossen. Der Saft muß davon weißgelb werden. Kurz vor dem Herausnehmen kann man noch einige kleingehackte Sardellen oder Kapern daran rühren, doch ziehen es viele vor, diesen entbehrlichen Zusatz fortzulassen. Hier kann sehr gut Nierenfett benützt werden.

4. Gebratener Kalbsrücken. Die Rückgratsknochen werden glatt gehauen, die Rippen gekürzt. Man bratet ihn wie eine Kalbskeule, nur nicht so lange.

5. Gefüllte Kalbsbrust. Man schneidet die Knorpeln, soweit sie hart sind, ab; da aber, wo sich dieselben mit den Rippchen vereinigen, werden kleine Einschnitte gemacht, dann biegt man das Fleisch um, zieht die Rippchen heraus und legt die Brust in kochendes Wasser, in welchem man sie gerade solange läßt, als sie braucht, um streif zu werden. Darnach legt man sie in kaltes Wasser, trocknet sie nach dem Erkalten gut ab, macht an der breiten Seite, zwischen Fleisch und Haut, einen Einschnitt und löst letztere mittelst eines dünnen Kochlöffelstieles vorsichtig so los, daß eine geräumige Höhlung entsteht, die mit Semmel- oder Fleischfülle (siehe: die Vorrichtungen) so füllt, daß die Haut straff gespannt ist. Die Oeffnung wird zugenäht und die Brust wie gewöhnlich gebraten; wenn sie gefüllt ist, erfordert sie etwas mehr Fett. Die Nähfaden werden vor dem Anrichten ausgezogen.

6. Gespickte Kalbsbrust. Eine wie oben vorgerichtete Brust wird, nachdem sie abgekocht ist, an der Oberseite wie eine Keule gespickt und ebenso gebraten.

7. Kalbs-Frikandeau. Man nimmt dazu die von der Keule abgelöste Nuß und verwendet sie entweder in einem Stück oder man theilt sie der Haut und den Sehnen nach in zwei Theile. Das Fleisch wird sorgfältig von allen Häutchen befreit, tüchtig geklopft, wie eine Keule gespickt, doch mit sehr feinen Speckfäden, und dann wie Schulter gedämpft, wobei man jedoch nicht mehr Fleischbrühe oder Wasser mit ein wenig Fleischextrakt zugießen darf, als daß es bis an den oberen Fleischrand reicht. Wenn es anfängt weich zu werden, setzt man es unbedeckt in den Ofen und thut ab und zu ein Stückchen Butter daran. Saft und Fleisch müssen schön gelbbraun sein. Es kann Salat oder feines Gemüse dazu gegeben werden.

8. Kleine Frikandeaus. Man schneide von einer vorgerichteten Kalbsnuß daumendicke Scheiben in Kotelettenform, klopfe sie breit und rund, schneide sie zurecht, ziehe einige Speckfäden in mäßigen Entfernungen durch und lege die Frikandeaus nebeneinander in eine flache Pfanne, gieße etwas Fleischbrühe darunter, thue entsprechend Butter und feingeschnittene Zwiebeln dazu und lasse zugedeckt 25 Minuten dämpfen. Dann nimmt man den Deckel ab, seiht den Saft und bräunt die Frikandeaus auf jähem Feuer.

9. Einfaches Frikassee. Eine gesteifte und wieder abgekühlte Kalbsbrust wird in viereckige Stücke geschnitten, die Knochen werden

entfernt und das Fleisch hernach in Wasser nebst 1 Mohrrübe und 1 Zwiebel weich, doch auch nicht zu weich gekocht. Dann macht man Butter heiß — für 2 Pfund Fleisch 65—80 Gr. —, läßt 2 Eßlöffel Mehl darin gelb und kraus werden und kocht dies mit der geseihten Kochbrühe zu einem dicklichen Guß, gießt ihn durch ein Siebchen, würzt mit weißem Pfeffer und Zitronensaft oder etwas Weißwein und läßt das Fleisch damit wieder heiß werden (und zieht vor dem Anrichten die heiße Brühe mit 1—2 Eidotter ab). Man kann beliebige, in der Brustbrühe gekochte Klößchen in das Frikassee geben.

10. Ein anderes Frikassee (für einen gewöhnlichen Tisch). Eine Brust oder die kurzen Rippen werden wie oben vorgerichtet und abgekocht. Darnach giebt man das Fleisch in reichlich dünnen Butterguß (siehe: Die Beigüsse), den man mit der Kochbrühe des Fleisches bereitet hat, thut in denselben gekochten und feinblättrig geschnittenen Sellerie — etwa 1 große Knolle — hinein, läßt noch 15—20 Minuten dämpfen, macht die Brühe mit gestoßenem Zwieback sämig, schärft sie mit Zitronensaft und rührt sie vor dem Anrichten mit 1 Eidotter ab.

11. Eskalopes (sehr gut). Man schneide von der Keule oder auch von der Schulter Schnitten, wie zu den kleinen Frikandeaus No. 8, richte sie so vor wie diese und entferne sorgfältig alle Häute und Sehnen. Dann wendet man sie in Mehl um, giebt sie zu kochender Butter in die Pfanne und bratet auf jähem Feuer in 6 Minuten schön bräunlich, wobei man etwas Zitronensaft über das Fleisch tropft und es durch Hinundherschütteln vor dem Ansitzen bewahrt. Der Saft kann ohne weiteres darüber gegeben oder mit saurem Rahme aufgekocht werden. Jedenfalls streut man einige Kapern über jede Eskalope. Es paßt jedes feinere Gemüse dazu, am angenehmsten sind jedoch geschmorte Kartoffeln.

12. Wiener Schnitzeln. Man schneide von der Keule schwach handgroße und daumendicke Scheiben herunter, entferne die Haut, klopfe sie stark und runde sie ab. Dann werden sie auf beiden Seiten erst mit etwas Zitronensaft, dann mit Salz und wenig weißem Pfeffer eingerieben, in Mehl, dann in geschlagenes Ei und in Paniermehl oder Zwieback gewendet. Man backt sie in reichlich frischer oder Schmelzbutter schön goldbraun auf beiden Seiten und belegt jedes Schnitzel mit einer Zitronenscheibe. Es passen feinere Gemüse dazu.

Zu einem Gesellschaftsessen giebt man sie als Vorschüssel, zu einem gewöhnlichen Mahl können sie zum Hauptgerichte gewählt werden, gehören sie zum Abendessen, so kann man Salat dazu geben.

13. Kalbskoteletten. Zu Koteletten gehört das Rippenstück. Die Rückgratsknochen werden glatt ab- oder nur behauen, die obere Haut wird entfernt und das Fleisch in 1- oder 2-rippige Stücke getheilt; zum Dämpfen sind letztere vorzuziehen, zum Braten erstere. Das Fleisch wird von dem hervorstehenden Rippenbein abgelöst, dieses halb abgehauen und die Kotelette mit dem Messer etwas gehackt und dann rund und glatt gerichtet. Man bestreut sie mit Salz, nach Geschmack auch mit Pfeffer oder Muskatblüthe, wendet sie in Ei und feingeriebenem Weißbrot und bratet sie in heißer Butter in 6 Minuten gar. Sie müssen auf beiden Seiten schön dunkelgelb und glänzend sein. Grüne Gemüse sind die angenehmste Beilage.

14. Gedämpfte Koteletten. Zweirippige, nach Bericht vorgerichtete Koteletten werden in reichlich kochende Butter gelegt, in welcher man vorher einige kleingehackte Schalotten oder Zwiebeln gelb geschwitzt hat. Man läßt sie auf beiden Seiten gelb, nicht braun werden, gießt dann etwas Fleischbrühe oder heißes Wasser dazu — doch dürfen die Koteletten davon nicht bedeckt werden — und dämpft sie darin etwa ½ Stunde zugedeckt weich. Dann nimmt man die Koteletten heraus, rührt etwas klar gerührtes Kartoffelmehl an die Brühe, läßt es aufkochen und streicht durch ein Sieb. Nun giebt man 1 Eßlöffel voll kleingehackte Kräuter wie Petersilie, Kerbelkraut, Dragon, Lauch a. a. daran, oder einige kleingehackte Sardellen oder Kapern, oder auch nur einige Löffel saure Sahne, legt das Fleisch wieder hinein und läßt es noch 5—6 Minuten dämpfen.

Will man sparen, so werden nur einrippige Koteletten genommen, die man aber bloß 20 Minuten dämpft.

15. Kalbs-Frikadellen. Wie die von Rindfleisch.

16. Kalbsmilch (Midder). Man schneidet alle Sehnen heraus und setzt sie mit kaltem Wasser aufs Feuer, in welchem man sie läßt, bis sie steif und schön weiß geworden ist, worauf man sie in kaltem Wasser abkühlt. Dann schneidet man sie in der Mitte durch und bratet sie in heiße Butter gelegt im Ofen bei fleißigem Begießen etwa ½ Stunde schön braun und giebt sie als Beilage zu frischem Gemüse.

17. Gebackene Kalbsmilch. Man schneidet die abgekühlte und auf einem Sieb abgetropfte Kalbsmilch in feine Scheiben, die man in Ei oder lauwarmer Butter und geriebener Semmel wendet und in heißer Butter auf beiden Seiten schön dunkelgelb backt. Man würzt mit Salz und Muskatnuß.

18. Kalbskopf-Frikassee. Man verwende nur den Kopf eines großen und fetten Kalbes. Er wird mit kochendem Wasser gebrüht und bleibt so lange darin liegen, bis er ganz weiß geworden ist; nöthigenfalls erneuert man das Wasser und reibt mit Salz ab. Sollten sich noch Haare daran befinden, so werden sie vor dem Brühen abgesengt, indem man mit einem zusammengedrehten, brennenden Papier rasch darüber hin- und herfährt. Dann sticht man die Augen aus, löst die Zunge heraus, die Ohren und haut die Schnauze ab. Dann löst man Haut und Fleisch dicht am Knochen ab und zwar beginnt man mit einem Längenschnitt an der Stelle, wo die Zunge liegt. Dann spaltet man den Schädel und nimmt das Hirn heraus.

Das Fleisch wird nun mit kaltem Wasser ans Feuer gesetzt und so lange gekocht, bis es steif geworden ist. Dann läßt man es abkühlen und schneidet es in schöne, viereckige Stückchen, die man so kocht wie Kalbfleisch zu Frikassee. Im übrigen kann die Bereitung, je nachdem das Frikassee mehr oder minder fein sein soll, nach einer der für Kalbfleisch angegebenen Arten erfolgen.

Soll das Hirn dazu benützt werden, so legt man es in lauwarmes Wasser, bis alles Blut herausgezogen und es schön weiß geworden ist, zieht dann die Haut davon und kocht es 15 Minuten, indem man es in der inzwischen erkalteten Kalbskopfbrühe ans Feuer setzt. Abgekocht wird es in viereckige oder längliche Würfel geschnitten und mit dem Frikassee vermischt.

19. Mockturtle-Ragout (Englisches Kalbskopf- oder falsches Schildkröten-Ragout). Man richte den Kopf vor und koche ihn wie vorstehend, gebe jedoch nur einen Eßlöffel Essig, dafür aber reichlich Pfeffer und etwas Nelkenpfeffer an die Fleischbrühe, die zum Kochen des Fleisches dient. Das nach Nr. 18 vorgerichtete Hirn wird in Wasser, mit wenig Essig und Salz 15 Minuten gekocht; desgleichen ½ bis ¾ Pfund Kalbsmilch.

Wenn dies alles gekocht ist, rührt man 1½ Eßlöffel Mehl in reichlich Butter braun, giebt viele kleingehackte Schalotten und die Kopfbrühe hinein, säuert mit dem Safte von 1 großen Zitrone und läßt diese braune Brühe kräftig aufkochen, worauf man sie durch ein Sieb streicht; sie muß dicklich sein, ohne dick zu sein. Dann legt man das Fleisch des Kopfes, die Zunge, die Ohren, alles zu runden Scheiben, die Kalbsmilch und das Hirn in Würfeln geschnitten, ferner vorher in Fleischbrühe oder Wasser abgekochte Fisch- oder Kalbfleischklößchen (Klöße und Klößchen) hinein, streut in Butter überdämpfte Champignons oder Morcheln oder Trüffeln, von ersteren 5—6, von letzteren 3—4 Stücke fein geschnitten, 1 Theelöffel Kapern und Cayennepfeffer nach Geschmack hinein, gießt 2 Deciliter Wein, am besten Madeira, in Ermangelung Rothwein hinein, kocht auf und richtet das Ragout zierlich in die Schüssel. Man garnirt mit Pastetchen von Blätterteig (siehe: Backwerk, Abschnitt: Pastetchen und Pasteten).

Will man dieses sehr feine Ragout als Pastete geben, so füllt man es in eine hohl ausgebackene Blätterteigkruste. Siehe den oben angeführten Abschnitt. Die Reste dieses Ragouts können, mit Brühe verdünnt, aufgekocht und als Mockturtle-Suppe verwendet werden.

20. Kalbskopf mit Beiguß. Der Kopf wird nach Bericht gereinigt und gebrüht, doch nicht ausgebrochen; man schneidet blos die Ohren heraus, sticht die Augen aus und löst die Zunge aus. Das Hirn wird herausgenommen, der Kopf fest zusammengenommen, gebunden und mit der Zunge in Wasser mit Wurzelwerk, 1 Lorbeerblatt, Zwiebeln und etwas ganzem Gewürze wie Zitronenschale langsam weich gekocht, wozu er 1½—2 Stunden braucht. — Man läßt ihn dann ablaufen, setzt ihn auf die Schüssel, legt die abgezogene und gespaltene Zunge zu beiden Seiten und giebt Sardellen- oder holländischen Guß dazu. Die Hälfte kommt über den Kopf, die andere Hälfte wird besonders beigegeben. Für gewöhnlich auch einen Rosinenguß.

21. Gebackener Kalbskopf. Man löst das Fleisch und die Haut eines abgekochten Kopfes ab, schneidet es in Streifen, taucht diese in Ei, welches man mit Salz und Pfeffer abgeschlagen hat, dann in geriebenes Weißbrot und backt die Stücke in kochender Butter schön gelb. Die Ohren werden mitverwendet, nach Belieben auch das Hirn, welches jedoch, nachdem man es gereinigt, erst noch im kochenden Wasser wie Brust gehörig gesteift werden muß, ehe man es backen kann.

22. Hirn mit Guß. Das Hirn bleibt in öfter zu wechselndem warmem Wasser liegen, bis alles Blut herausgezogen ist, dann wird das feine Häutchen entfernt und das Hirn in schwach gesalzenem Wasser 15—20 Minuten gekocht. Gleichzeitig wird in einem Stich Butter 1 ge-

häufter Eßlöffel Mehl und ein wenig Petersilie geschwitzt und wenn es gelb und kraus geworden ist, mit einigen Füllöffeln von der Kochbrühe aufgekocht und durch ein Siebchen gegossen. Man kann diesen Guß mit Zitronensaft schärfen oder 1—2 zerdrückte Sardellen darin durchkochen lassen. Im ersteren Fall zieht man ihn mit 1 Eidotter ab, im anderen ist das nicht nöthig. Wenn man den Guß über das warm gehaltene Hirn gegeben hat, läßt man es noch 5 Minuten auf einem Topf mit kochendem Wasser stehen.

23. Gebackenes Hirn. Das gereinigte und gesteifte Hirn wird mit Salz und Pfeffer bestreut, dann in geschlagenem Ei und hierauf in geriebener Semmel gewälzt, worauf man es in heißes Backfett giebt und darin auf beiden Seiten schön gelbbraun bäckt. Es gehört Gemüse dazu.

24. Gebackene Kalbsfüße. Die Füße werden in der gleichen Art wie der Kopf gereinigt. Dann spaltet man sie entzwei und kocht sie mit Wasser, etwas Essig, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt und ganzen Pfefferkörnern weich. Nach dem Erkalten werden die Knochen ausgelöst, das Fleisch in schöne Stücke geschnitten, mit Salz und Pfeffer eingerieben und in Ei und geriebener Semmel gedreht oder in eine Klare (siehe: die Vorrichtungen) getaucht. Man backt sie in heißem Backfett schön gelbbraun und belegt eine Gemüseschüssel mit ihnen oder giebt einen schärfer schmeckenden Guß dazu.

25. Nieren-Gehäckfel. Wenn man eine Niere hat, die man nicht mit dem dazu gehörigen Braten braten will, so kann man sie nebst ihrem Fett und einem Stückchen übrigem Kalbfleisch recht fein hacken. Dazu wird dann folgendes Gehäckfel gemischt: die geriebene Schale von ½ Zitrone, ½ Zwiebel, Petersilienkraut und 1 Löffel gestoßener Zwieback. Hat man Bratensaft, so mache man ihn heiß, andernfalls einen Stich Butter, thue die zusammengemischte Masse hinein und lasse sie dämpfen, bis alles Blut vergangen ist, was nur einige Minuten in Anspruch nimmt; wäre das Gehäckfel nicht dick genug, so mischt man noch Zwieback darunter. Vor dem Anrichten mischt man einige Löffel Milch durch, wodurch es besser ausgiebt, und wenn diese verkocht hat, zieht man mit 1 Ei ab. Pfeffer oder Muskatnuß nach Belieben. Man kann dieses Gehäckfel mit Spiegeleier anrichten oder auf heiße, geröstete Semmelschnitten zum Thee geben.

26. Kalbsgekröse in braunem Guß. Das Gekröse wird in vielem Wasser mit Salz abgerieben, bis es schleimfrei ist, dann in frischem Wasser durchgeknetet und in lauwarmem gespült. Hierauf kocht man es wie Kalbsfüße. In gutem Fett werden 2 feingeschnittene Zwiebeln und 3 große Kochlöffel Mehl braun gemacht, man gießt Fleischbrühe oder Wasser daran, fügt nach Geschmack Essig, Zucker, Pfeffer, Nelken, Zitronensaft oder Essig, sowie eine starke handvoll Korinthen dazu, giebt das ganz weich gekochte und abgetropfte Gekröse hinzu und läßt es gut durchkochen. Man reicht Kartoffeln, oder Kartoffel- oder Mehlklöße dazu.

Bei Bereitung des Gusses muß man darauf rechnen, daß er durch das Gekröse stark verdünnt wird, also ihn nicht zu flüssig bereiten.

27. Kalbslunge und Herz. Man kann beides zusammen oder auch nur eins davon nehmen, kocht es wie Gekröse ganz weich und

schneidet es erkaltet in grobe kurze Nudeln. Im übrigen ist die Bereitung die gleiche wie in No. 26.

28. Gebratenes Herz. Das Herz wird gründlich gewässert, abgetrocknet, mit Salz und Pfeffer eingerieben und, wenn man will, mit feinen Speckfäden gespickt. Dann legt man es in heißes Fett und bratet es bei fleißigem Begießen im Ofen eine starke 1/2 Stunde gar und braun. Den Saft kann man mit Mehl und Wasser oder Milch aufkochen.

29. Gedämpfte Leber. Leber muß möglichst rasch verbraucht werden, namentlich im Sommer. Man läßt das Blut in warmem Wasser ausziehen, zieht die Haut ab, entfernt alle erreichbaren Sehnen (und spickt mit mittelfeinen Speckfäden). Dann macht man 60 Gr. Butter heiß, legt die Leber nebst 1 Zwiebel hinein, streut ganz wenig Salz und weißen Pfeffer darüber, gießt 1 Tasse Fleischbrühe oder Wasser dazu und läßt zugedeckt 1/4 Stunde dämpfen. Nach dieser Zeit setzt man offen in den Ofen und läßt die Leber bei fleißigem Begießen gar und gelb werden. Sobald beim Hineinstechen mit einer Gabel kein Blut mehr kommt, hat die Leber den richtigen Punkt erlangt und muß rasch angerichtet werden. Man kann den Saft so lassen wie er ist, oder ihn mit Milch, oder saurer Sahne, oder Rothwein aufkochen.

30. Gebackene Leber (zu empfehlen). Die vorgerichtete Leber wird in fingerdicke Scheiben geschnitten, die man in Ei und geriebenem Brote wendet, mit wenig Salz und Pfeffer bestreut und in Backfett auf beiden Seiten gelb bratet. Zu Gemüse sehr angenehm.

31. Saures Gelee von Kalbsfüßen. Man nimmt für jeden Liter Wasser 4 Kalbsfüße von einem schönen Kalbe. Man sengt die Haare ab, brüht sie mit kochendem Wasser und läßt sie so lange darin liegen, bis sie schön weiß sind. Man schneidet sie der Länge nach durch und macht die Knochen heraus. Man setzt die Füße mit kaltem Wasser und etwas Salz ans Feuer und schäumt sie rein aus. Dann giebt man geschnittene Wurzeln, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt und ganze Pfefferkörner dazu, bedeckt und läßt kochen, bis die Füße ganz weich geworden sind, worauf man diese in kaltem Wasser abkühlt und zu anderweitigem Gebrauch zurückstellt, während die Brühe, durch ein feines Haarsieb gegossen, bis zum vierten Theile eingekocht wird, d. i. 1 Liter Wasser bis auf 1/4 Liter Brühe, und kalt stellt. Sobald dieser Stand vollständig erkaltet und fest geworden ist, nimmt man die Fettdecke, die sich oben bildet, rein ab, mischt 1/8 Liter — für ein 1/2 Liter Brühe — kräftige braune Fleischbrühe von Rindfleisch bereitet, den steifen Schnee von 4 Eiweißen und den Saft 1 Zitrone dazu, nach Belieben auch 1 Glas Weißwein. Diese Mischung wird auf dem Feuer kochend geschlagen. Eine ganz reine, in heißem, dann in kaltem Wasser durchgewaschene und ausgewrungene Serviette wird an den Beinen eines umgestürzten Stuhles festgebunden, eine Schüssel untergestellt und die Geleebrühe solange durch dieselbe durchlaufen gelassen, bis sie kristallklar daraus hervorkommt. Wenn sie dabei ein wenig stocken sollte, so muß das Gesulzte wieder erwärmt werden. Man gießt das Gelee noch flüssig entweder in eine Form oder man setzt es für späteren Gebrauch kalt.

Man kann nach Geschmack auch Muskatblüthe dazu thun.

E. Schweinefleisch.

1. Gebratene Schweinskeule (frischer Schinken). Man richtet die Schweinskeule gerade so vor wie Kalbskeule. Man richtet sie mit 1 Zwiebel und Mohrrübe in die Pfanne ein und giebt 1 große Obertasse Wasser dazu. So wird das Fleisch $1^1/_2$—2 Stunden, jedenfalls bis es weich ist, gut zugedeckt gedämpft, wobei man es öfter hin und herschieben muß, damit es nicht ansitzt. Wenn es beinahe weich ist, macht man mit einem scharfen Messer erst der Länge, dann der Breite nach in kleinfingerbreiten Entfernungen Einschnitte in die Schwarte, die nach oben liegen muß, setze die Pfanne offen in den Ofen und bratet bei fleißigem Begießen schön braun und knusprig. Der Saft wird abgefettet und wie gewöhnlich aufgekocht. Man kann auch nur ein Stück von einer Keule braten.

Anmerkung! Fettes Schweinefleisch bedarf weder zum Kochen, noch zum Braten oder Dämpfen eines Fettzusatzes.

2. Gebeizte Schweinskeule. Man lege die Keule in eine gute Essigbeize, die nicht ganz so scharf wie zu Wildpret sein sollte, und lasse sie nach Geschmack über Nacht oder auch mehrere Tage, bis zu 6 Tagen, darin, wende aber dann täglich um. Gebraten wird wie oben, nur nimmt man Beize anstatt Wasser dazu. (Der Saft mit etwas saurem Rahme aufgekocht ist sehr gut und giebt dem Braten einen wildpretartigen Geschmack).

3. Schweinskeule mit Kruste. Wenn eine wie oben vorgerichtete Keule beinahe weich ist und kein Blut mehr beim Einstechen herausdringt, wird geriebenes Schwarzbrot mit Zucker, Zimmt und Nelken gemischt und davon eine schwach daumendicke Kruste auf die Oberfläche des Bratens gedrückt. Man bratet nun noch, ohne zu begießen, bis dieselbe braun und spröde geworden ist. Den Saft bereitet man wie gewöhnlich.

4. Schweinsrücken oder Nackenstück. Wird in einer der vorstehenden Arten bereitet.

5. Schweinskoteletten. Wie Kalbskoteletten; sehr gut auch nach Art der Englischen Rinderkoteletten.

6. Gebratene Schweinslende. Man zieht die Haut ab, schneidet das Fett davon und klopft die Lende etwas breit. Dann streut man Salz und Pfeffer darüber und legt sie nebst 1 Zwiebel und 1 Lorbeerblättchen, sowie etwas vom Fett in die Pfanne und gießt nicht zu viel heißes Wasser dazu. Man bratet bei fleißigem Begießen im Ofen braun und weich. — Man kann die Lende auch 24 Stunden in Beize legen, einige Löffel davon in die Pfanne geben und den Saft mit saurer Sahne, andernfalls auch mit sehr guter Milch aufkochen.

7. Rouletten von Schweinefleisch. Die Zuthaten wie zu Frikadellen, aber nur Schweinefleisch, auch giebt man etwas trockenen, feingeriebenen Majoran dazu und ballt runde, nicht zu große Kugeln davon, die man wie Frikadellen backt.

8. Einen Schinken zu kochen. Entweder man legt den Schinken über Nacht in halb Wasser, halb Milch oder man bringt ihn am Abend mit reichlich kaltem Wasser aufs Feuer und bis zum Kochen, ohne ihn

wirklich kochen zu laſſen, worauf er in dieſer Brühe bis zum andern Morgen ſtehen bleibt. Will man ihn ſehr milde haben, ſo wird dieſe Brühe am Morgen durch friſches Waſſer erſetzt, andernfalls kocht man ihn in dieſer je nach der Größe 2—3½ Stunden, die Schwarte nach oben gekehrt und mit Waſſer bedeckt, langſam weich. Er ſoll angenehm zart und mürbe ſein, ſich aber doch in ſchöne Scheiben ſchneiden laſſen. Wird er kalt gereicht, ſo laſſe man ihn in der Kochbrühe erkalten. Die Schwarte wird mit einem ſcharfen Meſſer losgelöſt, die braune Haut ob dem Speck glatt abgeſchnitten, und das Fett mit Pfeffer (oder mit einer Miſchung von geriebenem Schwarzbrot, Zucker und Zimmt) eingerieben, worauf man die Schwarte wieder darüber ſchlägt. Wenn man ihn zu Scheiben ſchneidet, ſo wird von dieſen alles Harte, Schwarze abgemacht.

Bringt man den Schinken unzerſchnitten zu einer feineren Tafel, ſo löſe man die Schwarte ganz los, reibe die Fettdecke nach Bericht ein, entferne alle harten, ſchwarzen und loſen Theile um das Bein und an der unteren Seite und umhülle den Knochen mit ausgezacktem Papier. Zur Verzierung der Schüſſel nimmt man Peterſilie, hartgekochte, in Vierteln geſchnittene Eier und, wenn es ſehr fein ſein ſoll, kleingehacktes ſaures Gelee.

Wird der Schinken warm gegeben, ſo ſchneide man ihn in nicht zu dünne Scheiben und gebe ihn zu Kohl, Kraut oder ſpinatartigen Gemüſen.

9. Spanferkel zu braten (Milchferkel). Das Spanferkel wird nach dem Tödten mit Pech abgerieben, ausgenommen und innen und außen erſt ausgewaſchen, dann mit Salz ausgerieben und geſpült, worauf man die Haut mit einem Tuche recht trocken reibt. Die Pfoten werden abgehauen, die Augen ausgeſtochen, die Ohren kurz abgeſtutzt. Dann treibt man der Länge nach einen hölzernen Spieß durch das Tier und ſtellt es aufrecht in die Pfanne und beſtreicht es an allen Stellen gut mit geſchmolzener Butter oder Provenceröl, wozu man ſich eines kleinen Beſens bedient, und ab und zu auch mit etwas Weißwein. So oft ſich auf der Haut Blaſen bilden, müſſen ſie mit einer feinen Nadel aufgeſtochen werden; auch muß öfter der im Ofen angeſammelte Dampf durch Oeffnen der Thüre abziehen können, damit die Haut nicht nur ſchön lichtbraun, ſondern auch hart und ſpröde wird, wozu auch fleißiges Beſtreichen mit Butter beiträgt.

Wenn man das Ferkel mit nach dem Leibe zu untergebogenen Füßen — ſo muß es ſchon in die Pfanne geſetzt werden — auf die Schüſſel ſetzt, giebt man ihm eine Zitrone ins Maul und einen Peterſilienkranz auf den Kopf. Sauerkraut iſt eine beliebte Beilage; der Braten ſelbſt hat keinen Saft.

Anmerkung! Die Vorder- und Hinterbeine werden bei der Kniebiegung umgebogen und kommen unter den Bauch zu liegen.

10. Pökelfleiſch zu bereiten und zu kochen. Siehe: Rindspökelfleiſch.

11. Rauchfleiſch zu bereiten und zu kochen. Siehe: geräuchertes Rindfleiſch.

12. Falſche Saucißchen. Ein etwas fettes Stück Schweinefleiſch wird mit reichlich Schalotten, Peterſilie und Zitronenſchale recht fein gehackt, dieſes mit Salz, Pfeffer oder Muskatblüthe, Eiern — auf ½ Pfund 1 Ei —, geriebenem Zwieback und einigen Löffeln ſüßer Sahne

gemischt. Von dieser Masse rollt man fingerlange Würstchen, wendet sie in Eigelb in geriebenem Zwieback und bratet sie in Butter schön gelb.

Noch feiner und angenehmer sind diese Würstchen, wenn man halb Schweinefleisch, halb gekochten Räucherschinken dazu nimmt.

13. Blut- und Leberwürste. Man tauche die Würste in kochendes Wasser, halte sie zwei Minuten darin, trockne sie rein ab und lege sie in heißes Fett in eine irdene Pfanne. Sie werden bei fleißigem Begießen im Ofen schön braun und kroß gebraten. Besonders gut sind sie mit Sauerkraut und gelben Erbsen oder Sauerkraut mit Kartoffelmus.

14. Gewöhnliche Bratwurst. Man legt gute Schweins- (Schinken-) Bratwurst in heißes Wasser, läßt sie darin gut durchwärmen und giebt sie in heiße Butter, worin man sie über dem Feuer oder im Bratofen auf beiden Seiten schön gelb bratet. Nach Geschmack können feingeschnittene Zwiebeln beigefügt werden. Auch Schweinefett ist sehr gut zum Braten aller Würste, die folgen.

15. Mettwurst zu braten. Man nehme frische, würfelig geschnittene Mettwurst, koche sie in nicht zu vielem Wasser weich und gebe sie dann wie oben zum Gelbwerden in Butter. Im ganzen kann man auf eine einstündige Kochzeit rechnen.

16. Geräucherte Mettwurst. Man nimmt sie nur solange sie noch weich ist, legt sie je nachdem $^1/_2$—1 Stunde in heißes Wasser, setzt sie dann mit kochendem ans Feuer und läßt sie weich werden, wozu mindestens $1^1/_4$—$1^1/_2$ Stunde nöthig ist.

17. Schweinsleber (wie Kalbsleber).

18. Schweinsnierchen. Stark eigroß Butter oder Schweinefett wird erhitzt, dann giebt man 5 feingeschnittene, gewaschene Nierchen und 1 kleingehackte Zwiebel, etwas Petersilie, wenig Salz und Pfeffer hinein und röstet dies, bis kein Blut mehr kommt. Dann rührt man einen Eßlöffel Mehl an den Saft, läßt es gut verkochen und rührt den Saft mit Essig und Fleischbrühe oder Wasser an, kocht rasch auf und richtet die Nierchen mit geschmorten oder abgekochten Kartoffeln an.

F. Kaninchenfleisch.

Das überaus zarte, an Hühnerfleisch gemahnende Fleisch des Kaninchens, namentlich der größeren fetten Art, ist der Gesundheit sehr zuträglich und sowohl seines Wohlgeschmackes wie seiner Billigkeit wegen einfacheren Haushaltungen dringend zur Benützung zu empfehlen. Auch auf einem feinen Tisch ist es zur Abwechselung sehr angenehm und es ist nur zu wünschen, daß es bei uns eine ähnliche Würdigung erfahren möge, wie ihm in England und Frankreich schon lange zu Theil geworden ist.

Wenn man das Kaninchen lebend kauft, so steche man mit einem scharfen, spitzen Messer am Unterhalse zwischen den Vorderblättern hinein, damit das Herz getroffen und dem Thiere ein schnelles Ende bereitet wird. Das abfließende Blut wird in einem Geschirr aufgefangen, in welchem sich etwas Weinessig befindet, tüchtig gerührt und bei Seite

gestellt. Man zieht das Fell sogleich wie das eines Hasen (siehe: die Vorrichtungen) ab, schneide die Bauchhaut vor den Schenkeln bis zur Brust hin auf, ohne die inneren Theile zu beschädigen, nehme diese heraus und löse die Galle behutsam von der Leber. Dann wird das Kaninchen außen und innen mit Wasser und etwas Essig oder Salz sehr sauber ausgewaschen und mit einem sauberen Tuche nachgerieben.

1. Gebratenes Kaninchen. Zum Braten wird nur der Rücken mit den daran befindlichen Hinterbeinen verwendet. Man reibt das Fleisch mit Salz und wenig Pfeffer ein, legt es mit 1 Zwiebel und 1 Mohrrübe in heiße Butter oder auf ausgebratene Speckscheiben und bratet bei fleißigem Begießen weich und zart braun wie ein junges Häschen. In der letzten halben Stunde kann man öfter einen Eßlöffel saure Sahne über den Rücken geben, in Ermangelung derselben wird der Saft mit etwas Mehl verrührt und mit wenig Wasser aufgekocht; er muß schön gelb sein. Man kann auch spicken.

2. Kaninchenrücken als Hase. Ein wie oben bemerkter Rücken mit den Hinterbeinen wird sauber abgehäutet, wie ein Hase gespickt und 24—36 Stunden in Beize gelegt, worin man ihn öfter wendet. Er wird mit Speckscheiben und etwas von der Beize nach Bericht gebraten, etwas saure Sahne dazu gerührt, bis der Saft dicklich ist und wenn man ihn schwarz haben will, einige Löffel von dem mit Essig gemischten Blute durchgerührt, dann aber nicht mehr gekocht.

3. Kaninchenrücken auf Wildpret-Art. Das Kaninchen wird wie oben vorgerichtet und gebeizt, ebenso gebraten; nach der halben Bratzeit giebt man jedoch einige gestoßene Nußkerne an den Saft, wodurch er sich dunkel färbt und kocht ihn vor dem Anrichten mit etwas in Butter dunkel gebräuntem Mehl und 1 Glas Rothwein auf.

4. Kaninchen-Frikassee. Man kann es nach Art des Kalbfleischfrikassee bereiten. Kopf, Hals, Leber, Lunge ꝛc. werden nicht dazu verwendet.

5. Säuerliches Kaninchen-Ragout. Man bereite mit 100 Gr. Butter eine gelbe Mehlschwitze, thue 1 große feingeschnittene Zwiebel, 1 Stück Zitronenschale und das in schöne Stücke getheilte Fleisch hinein, giebt Essig und Gewürz nach Geschmack, ein Büschelchen Dragon und so viel Fleischbrühe oder Wasser dazu, daß es knapp deckt und dämpft langsam weich.

6. Kaninchenpfeffer. Man nimmt dazu die kurzen Bauchrippen überhaupt alles unansehnliche Feisch, die Leber, Lunge, Nierchen und das, Herz. Dies alles wird in passende, doch nicht zu größe Stücke geschnitten. Ein reichlich geschnittenes Stück Speck wird gewürfelt, ausgebraten, dann läßt man eine große feingeschnittene Zwiebel und 3 Kochlöffel Mehl darin braun werden, giebt 2 Lorbeerblätter, Pfefferkörner, 2—3 Nelken, wenn man sie hat, die Schale 1 Zitrone, Essig nach Geschmack, 2—3 Obertassen Fleischbrühe oder Wasser dazu. In diese Brühe legt man das obbemeldete Fleisch und 1—2 geschälte säuerliche Aepfel, die man in kleine Würfeln geschnitten hat, wie noch ein Stückchen Zucker oder etwas reinen Sirup. Dies läßt man zusammen kochen, bis das Fleisch gut weich ist, worauf man das Kaninchenblut durchrührt und anrichtet.

Abgekochte Kartoffeln, Mehl- oder Kartoffelklöße sind eine angenehme Beilage.

7. Grilladen von Kaninchen. Mit Ausnahme des Rückens, den man übrigens nach Belieben mit verwenden kann, wird das ausgenommene Kaninchen in längliche Stückchen getheilt, die man in geschmolzene Butter taucht, in geriebenem Weißbrote wendet und offen in heißer Butter auf beiden Seiten in wenigen Minuten schön gelb bratet.

Man kann die Stücke aber auch in Ei und geriebenes Brot drehen und dann backen.

G. Ziegenfleisch.

Auch das überaus zarte Fleisch der jungen Ziege, welches namentlich in den Monaten März und April sehr wohlschmeckend ist, findet in unseren Küchen viel zu selten Verwendung. In sehr vielen Küchen ist es ganz unbekannt, in anderen hegt man ein ungerechtfertigtes Vorurtheil gegen dieses in Italien hochgeschätzte und überaus billige Nahrungsmittel, welches im Süden Deutschlands bereits Eingang gefunden hat, wo die Thiere am Markt sowohl in Hälften als auch in Vierteln verkauft werden.

Abgezogen, ausgenommen und weiterhin behandelt wird die junge Ziege wie das Kaninchen, doch bewahrt man das Blut nicht auf.

1. Gebratene Ziege. Wie Lammbraten.

2. Ziegen-Frikassee. Wie Kalbsfrikassee.

3. Ziege mit Paprika. Wie Paprikafleisch von Rindfleisch Dieses Gericht ist sehr angenehm und können alle Theile der Ziege dazu verwendet werden, mit Ausnahme der Hinterkeulen, die man zum Braten bewahren sollte.

4. Grilladen von Ziegenfleisch. Wie vom Lamm.

Zur Beachtung! Größere Ziegen liefern ganz angenehme Suppen! man kocht Graupen, Gries, Nudeln oder dergleichen in die Brühe oder benützt dieselbe zur Bereitung von Gemüse-, Kartoffel- oder Mehlsuppen.

H. Geflügel.

a. Zahmes Geflügel.

1. Gebratener Kapaun. Ueber das Vorrichten des Geflügels siehe: die Vorrichtungen. Wenn der Kapaun für eine feine Tafel gehört oder man ihn recht gut zubereiten will, wird die Brust mit feinen Speckfaden dicht und zierlich gespickt, nachdem man das Thier zuvor von außen wie von innen gut mit Salz eingerieben hat. Will man ihn aber nicht spicken, so legt man ihn, wie auch sonst, mit der Brust nach oben in die Bratpfanne, in der sich etwa 60 Gr. heiße Butter und einige Streifchen Speck befinden, überlege seine Brust mit einem Papier, welches man dünn mit Butter bestrichen hat, giebt dann einige Löffel Fleischbrühe und 2—3 Pfefferkörner dazu, worauf man bei fleißigem Begießen in 1 Stunde braun bratet. Der Saft wird mit etwas Fleischbrühe aufgekocht.

2. Gefüllter Kapaun. Man füllt Leib wie Kropf des Kapauns mit einer Kalbfleisch- oder Leberfülle, näht die Oeffnungsstellen fest zu

und bratet wie oben. Gehört er zu einem großen Gaſteſſen, ſo miſcht man gewöhnlich 1—2 abgekochte Trüffeln oder 3—4 Champignons unter die Fülle, doch ſonſt nicht.

3. Gedämpfter Kapaun mit Guß. Der vorgerichtete Kapaun wird (auf der Bruſt mit dünnen Speckplatten überbunden und) mit Suppenwurzeln, Zwiebeln, ganzem Gewürz in ein paſſendes Geſchirr gelegt und mit ſoviel Fleiſchbrühe übergoſſen, daß er davon bedeckt iſt. Hat man keinen Speck auf die Bruſt gebunden, ſo muß etwas Speck oder Butter in das Geſchirr gegeben werden. Man läßt zugedeckt dämpfen, bis er ſich leicht durchſtechen läßt, worauf man ihn recht ſchön auf die Schüſſel richtet, etwaigen Speck abnimmt und einen feinen Beiguß theilweiſe darüber, theilweiſe beſonders dazu giebt. Krebsguß iſt beſonders gut.

4. Poularden. Bereitet man wie Kapaun, oder man bratet ſie nur in Butter mit 1 Zwiebel bei fleißigem Begießen. Eine junge, fette Poularde iſt gewöhnlich in ¾ Stunden gar. Zum Dämpfen eignen ſie ſich nicht.

5. Gebratener Puter (Welſchhuhn). Wir wollen die Bemerkung voranſchicken, daß ein guter Braten nur dann zu erzielen iſt, wenn das Thier nicht über 1 Jahr alt iſt, wie auch, daß die Hennen zarter ſind als die Hahnen. Trotzdem ſollten aber auch erſtere ſchon 3—4 Tage vor dem Gebrauch geſchlachtet werden; man nimmt ſie gleich nach dem Tödten aus. Der vorgerichtete Puter wird in der Pfanne mit gutem Bratenfett oder mit Butter übergoſſen, die Bruſt mit einem Papier belegt, um zu raſches Bräunen zu verhüten, und ſo mindeſtens 1 Stunde gebraten, wobei man fleißig begießen muß. Fängt er an, weich zu werden, ſo nimmt man das Papier ab und bratet noch ¾—1 Stunde, jedenfalls aber ſo lange, bis er ganz weich und von allen Seiten ſchön gelbbraun geworden iſt. Den Kropf kann man mit einer Leberfülle füllen, die von der Puterleber bereitet wurde; den Leib kann man, nach Belieben, mit einfach in Waſſer weich gekochten Kaſtanien, die ſauber abgeſchält wurden, dicht füllen. Zum Braten gegeſſen, ſchmecken ſie ſehr ſchön.

6. Gedämpfter Puter. Wie gedämpfter Kapaun (nur giebt man in der letzten ¼ Stunde 1 Glas Weißwein dazu). Die Brühe wird mit etwas klargerührtem Kartoffelmehl ſämig gemacht und durch ein Siebchen gegeben (und mit ¼ Liter ſaurer Sahne abgezogen). Dieſen ſo bereiteten Puter kann man anſtatt eines Frikaſſees geben.

7. Junge Hähne (Kücken) und Hühnchen. Man ſehe darauf, daß die zum Braten beſtimmten Thierchen, wenn auch noch ſo jung und zart, doch fleiſchig ſind; ein mageres Huhn iſt niemals kräftig und ſaftreich. Am beſten ſind die Hühner, wenn ſie mit feinen Speckfäden recht dicht und zierlich geſpickt ſind; doch kann man ſie auch ohne das, namentlich für einen gewöhnlichen Tiſch, recht wohlſchmeckend zubereiten, ſollte aber in den Leib des Huhns ein ſtark haſelnußgroßes Stückchen Butter und, nach Geſchmack, auch ein Sträußchen Peterſilie geben. Man legt ſie dicht nebeneinander in die Pfanne, — bratet man aber ein einzelnes Huhn, ſo ſorge man dafür, daß das Geſchirr nicht zu groß iſt — giebt Butter, oder halb Butter, halb Speck und, wenn man ſparen will,

auch ein wenig Fleischbrühe dazu und bratet bei fleißigem Begießen weich und zart goldbraun. Bräunt sich das Brüstchen zu rasch, so wird es mit Papier belegt, welches mit Butter befeuchtet ist. Der Saft soll ebenfalls von zart goldgelber Farbe sein, weshalb man, sobald er sich stärker bräunen will, etwas Fleischbrühe oder ein wenig Butter daran giebt. Die Bratzeit beträgt je nach Alter, Größe und Hitzgrad des Ofens $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde.

8. Gefüllte Hühnchen. Man nimmt dazu nur ganz kleine Hühnchen, die einfach gebraten keine ansehnliche Schüssel liefern würden.

Oben am Hals macht man in die Brusthaut einen kleinen Einschnitt nach abwärts und trennt sie hierauf der Breite nach mit einem Messerchen vorsichtig vom Fleisch, worauf man einen Federkiel einführt und durch diesen hineinbläst, damit sich die Haut hebt und ein leerer Raum entsteht. Wo dieselbe zu fest sitzt, muß mit einem dünnen schmalen Messer vorsichtig nachgeholfen werden, damit die äußere Haut nicht verletzt wird.

In diesen leeren Raum wird dann eine beliebige Fülle (siehe: die Vorrichtungen) eingefüllt und zwar derart, daß die Brust straff gespannt erscheint, wobei die Haut jedoch nicht platzen darf. Die lose Haut wird dann oben am Halse wieder mit einigen Stichen befestigt und das Hühnchen wie sonst gebraten.

9. Gedämpfte Hühnchen. Wie gedämpfter Kapaun, doch lieben es viele, nur Butter dazu zu nehmen. Sollen sie Farbe bekommen, so setzt man sie für kurze Zeit unbedeckt in den Ofen und läßt sie gelb werden, doch darf dies erst geschehen, wenn sie beinahe ganz weich sind. Ein Kräuterguß ist sehr angezeigt, sonst giebt man einen andern feineren Guß dazu.

10. Gebackene Hühner (süddeutsch). In 4 Theile zerschnittene Hühnchen, sowie deren Köpfe, Lebern und Magen reibt man mit Salz und etwas weißem Pfeffer ein, taucht sie in geschlagenes Eigelb oder Ei, wendet sie in geriebenem Weißbrot und legt ein Stück neben das andere in reichlich heißes Fett, am besten Schmelz- oder Kokosnußbutter, worin man sie bei einmaligem Wenden auf beiden Seiten goldbraun und knusprig werden läßt. Sie brauchen dazu, je nach Alter und Größe, 4—8 Minuten. Wenn die Hühnchen aus dem Fett kommen, wirft man einige Stengelchen Petersilie hinein, die man eben kraus backen läßt und mit welcher die Hühnchen bekränzt werden.

Auf Wiener Art werden die Hühner erst in Mehl, dann in Ei gewendet. Unter das Brot kann geriebener Parmesan gemischt werden.

Uebrigens kann man die Hühner auch in eine gute Klare tauchen und nach Bericht backen.

11. Hühner mit Reis gekocht. Dazu taugen namentlich etwas ältere, doch nicht zu alte Hühner. Man schneidet sie in 6 bis 8 Theile und kocht sie in gesalzenem Wasser mit 1 Zwiebel und einigen Wurzelscheiben eben weich. Dann gießt man die Brühe bis auf einen kleinen Rest zum Warmhalten ab, giebt ein reichliches Stück Butter, 200 Gramm gebrühten Karolinenreis dazu, das noch nöthige Salz und kocht ihn weich. Wenn der Reis bald gar ist, kommt der Rest der Brühe noch

dazu und läßt man die Hühner darin gut heiß werden. Der Reis muß gut weich sein, darf aber nicht zerkochen; es genügt ½—¾ Stunde.

Man kann dieses Gericht ohne weiteres anrichten oder man giebt, wenn der Reis anfängt weich zu werden, 1—2 handvoll in Wasser geschwellte Rosinen oder 1 Untertasse geriebenen Parmesan- oder scharfen Schweizerkäse dazu, den man mit durchkochen läßt. Letzteres ist in Italien gebräuchlich und giebt dem Gerichte einen sehr pikanten Geschmack.

12. Junge Täubchen. Täubchen können schon einige Stunden nach dem Schlachten verwendet werden. Man bereitet sie in allen den für die Hühnchen angeführten Arten. Wird der Bratsaft zu dunkel oder schmeckt er scharf, so rühre man ein wenig Milch durch.

13. Frikassee von Hühnern. Man schneide die Thiere in je 4 Theile und dämpfe sie mit Butter, etwas Fleischbrühe oder Wasser, Zwiebeln, Wurzelscheiben und etwas ganzem Pfeffer weich, deckt sie dabei fest zu und sorge für genügende Brühe, damit das Geflügel weiß bleibt.

Im Uebrigen richte man sich nach den Angaben, die für feines Frikassee von Kalbfleisch gemacht wurden. Als Einlage können auch Saucißchen verwendet werden; Kalbsmilch oder Krebsfleisch sind jedoch feiner. Man kann zu diesem Frikassee auch halb Hühner, halb Tauben verwenden.

14. Braunes Geflügel-Ragout. Dazu kann man junge Hühnchen, Täubchen oder Enten verwenden. Erstere schneidet man in 6, Täubchen in 4, Enten in 8—10 Theile.

Das betreffende Geflügel wird ebenso gedämpft wie es für Hühner-Frikassee angegeben ist. Während man es warm hält, bereitet man mit der Dampfbrühe einen braunen Kraftguß (siehe Beigüsse), in welchem man 1 Theelöffel durchgestrichene Kapern und 3—4 eben solche Sardellen aufkocht. Dann giebt man das Geflügel und zugleich in Fleischbrühe gekochte Kalbfleischklößchen hinein und läßt dies gut durchwärmen. Zuletzt wird Zitronensaft oder 1 Glas Rothwein an den Guß gegeben. Will man sparen, so kann man 2 Theile Geflügel und 1 Theil Kalbsmilch nehmen. Der Guß muß dicklich sein, so daß er gut bindet, aber durchaus nicht dick.

Soll das Ragout feiner sein, so ersetze man Kapern und Sardellen durch 4—5 Champignons oder Morcheln oder durch 2—3 Trüffeln, die man vorher abkocht und in Stiftchen schneidet.

Obige Angaben sind für 3 Hühner, oder 4 Tauben, oder 1½ bis 2 Enten.

15. Gebratene Ente. Die ausgenommene Ente wird sorgfältig gereinigt, innen und außen mit Salz und Salbei gerieben und mit Butter, zu welcher man auch etwas Speck oder ein wenig Fleischbrühe geben kann, bei fleißigem Begießen im Ofen schön goldbraun gebraten. Eine junge Ente wird in ¾—1 Stunde gar. Den Saft kann man mit angerührtem Kartoffelmehl verdicken, jedenfalls wird er mit etwas Fleischbrühe oder Wasser aufgekocht.

Soll die Ente gefüllt werden, so bereitet man dazu von der eigenen Leber eine Leberfülle, unter welche man eine handvoll Sultan-Rosinen mischen kann. Auch kann man in je 8 Theile geschnittene, säuerliche

Aepfel nehmen, die geschält und vom Kernhause befreit werden. Man füllt in den Leib hinein.

16. Gedämpfte Ente mit Gemüse. Die Ente wird vorgerichtet und mit (vieler Butter oder) halb Butter, halb Speck, 1 feingeschnittenen Zwiebel, 1 Mohrrübe, etwas Zitronenschale und ganzem Gewürze zugedeckt, langsam gedämpft. Später gießt man etwas Fleischbrühe oder heißes Wasser dazu. Wenn die Ente bald gar ist, setzt man sie offen in den Ofen und läßt sie mit einem Stückchen Butter schön gelb werden, während man den abgegossenen Saft mit etwas braun gemachtem Mehl aufkocht, der über die Ente gegeben wird. Man giebt ein junges Gemüse dazu oder Rothkohl, Sauerkraut; sehr angenehm sind auch in Wasser abgekochte und abgeschälte Maronen.

17. Einfaches Enten-Frikassee. Eine Ente wird in 8 Theile geschnitten und mit (40—50 Gr. Butter,) 1 Möhre, 2 mittleren Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, ganzen Pfefferkörnern, 3—4 Nelken und 2 großen Obertassen Fleischbrühe oder Wasser weich gedämpft. Dann gießt man die Brühe durch ein Sieb, bereitet eine gelbe Mehlschwitze, die mit der Dämpfbrühe aufgekocht und mit Zitronensaft abgeschärft wird, legt beliebige Klößchen und die Ente hinein, kocht es darin auf und zieht den Guß vor dem Anrichten mit einem Eidotter ab. Soll das Frikassee für mehrere Personen eine sättigende Schüssel liefern, so sorge man dafür, daß reichlich Klößchen bereitet werden.

18. Entenklein. Dasselbe besteht aus Kopf und Hals, den Flügeln, den Füßen, denen man die gelbe, harte Haut abzieht, der Leber, dem Magen und dem Herz. Man schneidet diese Theile in passende, nicht zu große Stücke, kocht sie in Wasser, an welches man ein wenig Zitronensaft oder Essig, 1 Zwiebel und ganzes Gewürze nebst 1 Lorbeerblättchen gegeben hat, recht weich, bereitet dann eine gelbliche Mehlschwitze, kocht dieselbe mit der geseihten Kochbrühe auf, giebt das Fleisch sowie Weißbrot- oder Markklößchen dazu, läßt noch 10—15 Minuten seitwärts dämpfen und richtet an.

19. Gebratene Gans. Eine junge, fette Gans wird nach Bericht vorgerichtet, eingesalzen und mit 1/4 Liter Wasser in eine Bratpfanne gegeben. Man bratet sie bei fleißigem Begießen im Ofen in $1^1/_2$—$2^1/_2$ Stunden schön goldbraun und kroß. Wenn die Gans sehr fett ist, so nimmt man schon während des Bratens das ausgebratene Fett ab, doch nur die oberste Schicht. Vor dem Anrichten wird alles übrige klare lichte Fett abgenommen und der zurückbleibende Saft mit etwas angerührtem Kartoffelmehl und wenig Wasser aufgekocht.

20. Gefüllte Gans. Der Leib einer Gans kann gefüllt werden, entweder mit geschälten und in je 8 Theile zerschnittenen Saueräpfeln, (am besten sind Borsdorfer), oder mit roh geschälten, gespaltenen Kartoffeln, die man mit Salz durchstreut, oder auch mit Kastanien. Diese werden in kochendes Wasser geworfen und so lange darin gelassen, bis sich die äußere Schale und die darunter befindliche Haut leicht abziehen lassen. Gebraten wird die Gans wie oben.

21. Stoppelgänschen zu braten. Das sind ganz junge Gänschen, die wenige Wochen — 10 bis 14 — alt sind. Man bratet sie

wie Enten mit Butter, da sie sehr arm an Fett sind, in ¾—1 Stunde gar und hochgelb. Gefüllt werden sie nicht.

22. Gedämpfte Gans. Dazu verwendet man meist ältere Gänse, die nur mäßig fett sind und von denen man sich keinen saftigen Braten verspricht. Man giebt reichlich geschnittene Zwiebeln, Wurzelscheiben, 1 Lorbeerblatt und soviel Wasser, daß es die Gans, die man in Viertel theilt, gerade bedeckt, in das Geschirr, deckt zu und läßt sie langsam weichdämpfen. Gewürze werden nach Belieben gegeben. Wenn die Gans weich geworden ist, kann man sie im Ofen gelb werden lassen und den Saft anbraten, worauf er mit etwas Mehl und Wasser aufgekocht (und nach Belieben mit Zitronensaft geschärft) wird.

23. Gänse-Ragout (einfach). Wie einfaches Enten-Frikassee. Will man das Ragout dunkel haben, so läßt man die Mehlschwitze recht braun werden. Auch kann man das beim Schlachten aufgefangene und mit Essig vermischte Gänseblut durchmischen, giebt aber dann ein Stückchen Zucker dazu. Abgekochte Kartoffeln oder beliebige Klöße sind die angenehmsten Beilagen.

24. Gans mit Graupen (sehr angenehm). Eine Gans, die sich zum Braten weniger eignet, wird in passende Stücke geschnitten, nebst 1 Zwiebel und 1 Lorbeerblatte in ein passendes Geschirr gebracht und mit gesalzenem Wasser, welches tüchtig kochen muß, übergossen. Man lasse sie zugedeckt und nicht zu rasch fortkochen, bis sie sich leicht durchstechen läßt. Gleichzeitig koche man 250—300 Gr. Perlgraupen in nicht zu vielem Wasser dick und weich. Wenn beides gar geworden ist, rührt man, sofern die Gans sehr fettarm wäre, ein wenig Gänsefett oder Butter durch die Graupen, giebt die Gans dazu und läßt beides noch ½ Stunde zusammen langsam dämpfen, worauf man die Graupen auf eine Schüssel richtet und die Gansstücke zierlich obenauf legt. — Dieses angenehme und nahrhafte Gericht kann auch von Gänseklein bereitet werden.

25. Gutes Gänseschwarz. Man verwendet dazu nur das sogenannte Gänseklein; welche Theile von der Gans dazu zu zählen sind, haben wir schon bei Entenklein angegeben, nur ist noch zu bemerken, daß man die kostbare Leber, auch wenn sie weniger schön ist, zu anderweitiger Verwendung bei Seite giebt. Man kocht das Gänseklein wie die Gans in vorstehender Nummer, nur mischt man 1—2 Eßlöffel guten Weinessig an das Kochwasser, welches nicht zu reichlich bemessen werden darf. Wenn das Gänseklein weich ist, gießt man die Brühe durch ein Siebchen, giebt Schnitten von abgeschälten, säuerlichen Aepfeln oder gute, in Vierteln geschnittene Kochbirnen, die vom Kerngehäuse befreit wurden, Zucker, Pfeffer und eine kleine Messerspitze gestoßene Nelken dazu, läßt das Obst weichkochen, giebt später geriebenen Pfefferkuchen oder Zwieback und zuletzt das in Essig aufgefangene Gänseblut, sowie das Fleisch dazu und läßt es eben durchkochen.

Vielfach werden Backpflaumen im Gänseklein allen anderen Obstsorten vorgezogen. Entscheidet man sich für diese, so werden sie 10 Minuten in Wasser gekocht, aus diesem heraus aber sogleich zum Gänseklein gegeben, mit welchem zusammen man sie weichkocht. Im Uebrigen wie vorstehend. Man giebt Kartoffeln dazu.

26. Gänseschwarz mit Klößchen. Man koche das Gänseklein wie oben, lasse aber den Essig fort. Wenn es gar ist, bereitet man mit Butter oder Gänsefett eine dünne Mehlschwitze von bräunlicher Farbe, läßt reichlich feingehackte Zwiebeln darin braun werden, giebt reichlich gestoßenes Gewürz daran und verkocht dies mit der Gänsebrühe, worauf man ein wenig Zitronensaft daran mischt. Wenn dieser Guß recht glatt gekocht hat, giebt man das Fleisch hinein und auch ein Stückchen Zucker und zieht die Brühe kochend heiß mit dem Blute ab, welches man wie gewöhnlich mit Essig glatt gerührt hat. In der Schüssel legt man reichlich Mark- oder Weißbrotklößchen in den Guß, der dicklich und recht reichlich vorhanden sein muß. — Bei Bereitung der Mehlschwitze muß man darauf rechnen, daß der Guß durch das Blut sehr verdickt wird. Wenn man nur wenig Gänseklein hat, so kann man mageres Schweinefleisch in kleine Stückchen geschnitten mitkochen.

27. Gedämpfte Gänseleber. Schöne, große und fette Lebern können nicht besser verwendet werden, als wenn man sie unzerschnitten dämpft. — Sie werden schön von allen nicht zu ihnen gehörigen Theilen befreit, in Milch von allem Blute ausziehen gelassen und mit 4—5 Nelken besteckt. Dann legt man sie in ein passendes Geschirr, giebt 2 Obertassen recht fette Fleischbrühe dazu, streut Salz über die Leber, bedeckt sie mit einem mit Butter beschmierten Papier, giebt den Deckel darauf und dämpft $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde. Noch feiner wird die Leber, wenn man sie in halb Fleischbrühe, halb Weißwein dämpft, doch ist dies nicht nöthig. Viele legen auch 1 Zwiebel dazu. Die Nelken werden vor dem Anrichten entfernt. Diese Leber ist auch kalt zu Butterbrot und Thee sehr gut.

28. Gebratene Gänseleber. Weniger schöne Lebern liefern ein sehr wohlschmeckendes und feines Gericht, wenn man sie in kleinfingerdicke Scheiben schneidet, die leicht mit Salz und Pfeffer bestreut und in Mehl gewendet werden. Dann legt man sie in eine flache Pfanne in heiße Butter, giebt reichlich fein- und länglich geschnittene Zwiebeln dazu und bratet die Scheiben in ungefähr 5 Minuten auf beiden Seiten bräunlich. Man richtet die Scheiben im Kranze auf die Schüssel, giebt geschmorte Kartoffeln in die Mitte, kocht den Saft mit etwas Wasser auf und giebt ihn mit den Zwiebeln über die Leber.

b. Wildes Geflügel.

Das Vorrichten beim wilden Geflügel bleibt im Allgemeinen das gleiche wie beim zahmen, nur muß es unter allen Umständen trocken gerupft werden. Frisch geschossene Stücke bewahrt man in den Federn auf und hängt sie an einem kühlen luftigen Orte auf oder vor das Fenster. Ueber die Gebrauchszeit läßt sich nichts sagen, es hängt vom persönlichen Geschmack ab, ob man es frisch verbrauchen oder warten will, bis es den sogenannten Wildgeruch angenommen hat. Jedenfalls wird man gut thun, solches Geflügel zu verbrauchen, sobald sich der Bauch etwas grünlich färbt; wer es jedoch frisch genießen will, der lasse es nach dem Schießen nur 2—3 Tage hängen, damit es mürbe wird.

1. Rebhühner zu braten. Man reibe sie inwendig mit etwas Salz und gestoßenen Wachholderbeeren aus, die Außenseite aber nur

mit Salz. Dann wird die Brust mit dünnen Speckfäden recht fein gespickt oder auch nur mit dünnen Speckscheiben umbunden. Man legt den Boden der Pfanne mit Weinblättern aus, giebt heiße Butter, ein wenig Fleischbrühe hinein und legt die Hühnchen darauf. Man bratet sie im Ofen bei fleißigem Begießen mit ihrem Safte, nach Belieben zuweilen auch mit saurer Sahne, 25—30 Minuten und richtet sie über den Weinblättern an. In Gegenden, wo solche mangeln, streut man geriebenes und in Butter gelb gemachtes Weißbrot über die Hühner. Der Hals muß so gebogen werden, daß der Kopf auf die Brust zu liegen kommt und das Schnäbelchen in die Höhe guckt.

2. Hasel-, Feldhühner und Bekassinen. Diese Wildhühnerarten werden wie Rebhühner vorgerichtet, die Brüste mit Speck überbunden und wie in vorstehender Nummer, aber ohne Weinblätter gebraten. In Ermangelung von Sahne nimmt man gute Milch. Haselhühner, wenn sie schon größer sind, brauchen gegen 3/4 Stunde. Bekassinen können auch wie Krammetsvögel zubereitet werden.

3. Hasel-, Feld-, Rebhühner auf andere Art. Bekommt man etwas ältere Hühner, so lege man sie vor dem Braten 2—3 Tage in Rothwein- oder Essigbeize und wende sie täglich um. Beim Braten begieße man sie in der letzten Zeit reichlich mit saurer Sahne. Sie brauchen je nachdem 3/4—1 Stunde. Zu allen vorgenannten Hühnern können Sauerkraut, Rothkohl, Wirsing oder Linsen gegeben werden.

4. Gedämpfte Hasel-, Reb- und Feldhühner. Die Brüste werden gespickt oder mit Speck überbunden und mit Wurzeln, Zwiebeln, 2—3 Wachholderbeeren, kräftiger Fleischbrühe und Butter 1/2 Stunde gedämpft, dann zum Bräunen in den Ofen gesetzt. Den Saft kocht man mit brauner Kraftsauce auf, nach Belieben kann auch ein wenig Wein daran gegeben werden. Zum Dämpfen verwendet man mit Vorliebe ältere Hühner.

5. Gebratener Fasan. Man sehe beim Einkauf des Fasans auf die Sporen, sind sie noch rund, so ist er jung; lange spitze zeigen an, daß er schon einige Jahre zählt. Frisch geschossene Fasanen müssen 4—6 Tage in den Federn hängen, wenn sie einen zarten, wohlschmeckenden Braten geben sollen. Man reibt sie nur mit Salz aus, umbindet die Brust mit Speck oder spickt sie, was vorzuziehen ist, und bratet sie mit vieler Butter und 1 Zwiebel bei fleißigem Begießen 3/4—1 Stunde im Ofen zu schöner, zarter Farbe. Hat man Speckscheiben zum Braten genommen, so werden sie nach dem Braten in dünne Streifchen geschnitten und der Fasan damit belegt. Den Saft kocht man mit 1—2 Eßlöffel Wasser oder besser Fleischbrühe auf und gießt ihn unter den Fasan.

Zur Beachtung! Wenn die Brust von Wildgeflügel mit Speck überbunden wird, muß derselbe eine Weile vor dem Anrichten abgenommen werden, damit sich diese Theile ebenfalls noch bräunen können. Der Speck wird dann entweder zerschnitten und darüber gelegt oder man giebt ihn den Vögeln als Unterlage.

6. Gedämpfter Fasan. Aeltere Fasanen können wohlschmeckend und mürbe gemacht werden, wenn man sie wie anderes Wildgeflügel dämpft. Sie bedürfen zum Weichwerden 1—1 1/2 Stunde, zuweilen auch länger.

7. Wilde Enten und Tauben. Wenn dieses Wildgeflügel jung ist, bratet man es wie das betreffende zahme Geflügel; ältere Stücke hingegen können nur durch längeres Dämpfen mürbe gemacht werden. Das Alter einer Wildente ist sehr schwer zu erkennen; der Sicherheit halber empfiehlt es sich daher, ein Stück von einem Flügel herunterzuhauen und es probeweise zu dämpfen oder zu kochen; wird es innerhalb 40 Minuten weich, so ist das Thier zum Braten noch tauglich, andernfalls wolle man es lieber dämpfen. Bekommt man solche ältere Stücke, so sollte man sie unter allen Umständen während 3—5 Tagen in einer guten Essigbeize liegen lassen und täglich darin umwenden, sonst ist es sehr schwer, sie mürbe und saftig zu bekommen.

I. Wildpret.

1. Hirsch- und Rehziemer zu braten. Der Rücken oder Ziemer wird rein abgehäutet und der Länge nach in dichten Reihen mit mittelfeinen Speckfäden gespickt. Wenn die erste Doppelreihe beendet ist, sticht man in der Mitte zwischen den beiden Reihen hinein und zieht jenseits der dritten heraus; dann sticht man zwischen der zweiten und dritten hinein u. s. f., bis der ganze Rücken gespickt ist. Man legt ihn darnach mit Zwiebeln und Wurzelscheiben, einigen Lorbeerblättchen, Zitronenschalen (und etlichen Wachholderbeeren) in die Pfanne, man giebt entweder noch Speckschnittchen dazu, oder man übergießt den Ziemer nun mit geschmolzener Butter; welches Verfahren man einschlagen will, hängt vom Belieben ab. Man setzt die Pfanne nun in den Ofen und bratet, bis sich der Speck an der Oberseite gelblich zu färben beginnt; von da an muß nebst fleißigem Begießen mit dem eigenen Saft von Zeit zu Zeit etwas saure Sahne über den Rücken gegeben werden, oder man belegt denselben an verschiedenen Stellen mit kleinen Stückchen Butter. Die Bratzeit beträgt für Hirschziemer 1¼—2 Stunden, für Rehziemer ¾—1¼ Stunde. Wird der Speck oben zu braun, so lege man ein Papier über den Rücken.

2. Ziemer von Wildkalb. Wie oben.

3. Hirsch- und Rehkeule. Man muß sie vor der Bereitung gehörig klopfen und dämpft erst mit obengenannten Zuthaten und nicht zu vielem Wasser, ehe das Fett hinzukommt, sonst ganz so wie den Rücken.

Will man die Keule nicht auf einmal braten, was bei mäßiger Personenzahl recht unzweckmäßig wäre, so schneide man zunächst die Frikandeaus, d. i. jenen Theil heraus, den man bei der Kalbskeule die „Nuß" nennt, und die bei einer größeren Hirschkeule zu 2 Schüsseln für 6—8 Personen reicht. Das übrige schöne, dicke Fleisch wird ebenfalls glatt vom Knochen gelöst und entweder auf einmal gebraten oder nach Bedarf für 2—3 Mahlzeiten eingetheilt. Die sehnigen, härteren Theile aber, die sich am unteren Ende der Keule befinden, werden zu Klops, Frikadellen und dergleichen benützt.

Dasjenige Fleisch, welches man aufbewahren will, lege man in eine Essig- oder Rothweinbeize, beschwere es mit einem Brettchen und Stein, und wende es täglich um. Auf diese Weise wird es sehr mürbe, bekommt einen feinen Geschmack und kann ohne Nachtheil 10—14 Tage

aufbewahrt werden. Bei älteren Thieren iſt eine ſolche Beizung ſehr nöthig, indem ihr Fleiſch ſonſt trocken und zäh bleiben würde.

4. Hirſch- und Reh-Frikandeaus. Wie Kalbsfrikandeau. War das Fleiſch in der Beize, ſo kann man hiervon einige Löffel zum Braten nehmen. Der Saft muß zart hochgelb ſein, weshalb es nöthig iſt, von Zeit zu Zeit kleine Butterſtückchen auf das Frikandeau zu legen oder etwas ſaure Sahne daran zu geben.

5. Steaks von Hirſch- und Rehfleiſch. Wie Beefſteaks (ſiehe: Rindfleiſch). Das Fleiſch dazu nehme man von einem dicken Ende. Will man die Steaks hacken, ſo laſſen ſich auch die Abfälle nach Entfernung von Haut und Sehnen benützen.

6. Klops von Hirſch- und Rehfleiſch. Wie Klops im Abſchnitt: Rindfleiſch. Man verwendet dazu die Abfälle.

7. Ungariſches Paprikafleiſch von Hirſch und Reh. Wie das von Rindfleiſch.

8. Frikadellen von Hirſch oder Reh. Wie die von Rindfleiſch. Ebenfalls von minderwerthigem Fleiſche herzuſtellen.

9. Geſchmortes Hirſch- oder Rehfleiſch. Bei einem einfachen Eſſen kann daſſelbe ganz gut den koſtſpieligeren Wildbraten erſetzen.

Zu Schmorſtücken eignen ſich beſonders: Die Bruſt, die Blätter und allenfalls auch die Rippen. Schmorfleiſch ſollte womöglich einige Tage in einer gewürzigen Eſſigbeize gelegen haben, ehe man es in Gebrauch nimmt. Zu einem Stück von 4 bis 5 Pfund nehme man 1 flachen Teller Wurzelſcheiben, ebenſoviel geſchnittene Zwiebeln, einige Scheiben Zitrone, etwas ganzes Gewürze, ein Büſchelchen Thymian, nach Belieben einige Wachholderbeeren, ungefähr 125 Gr. Butter, das nöthige Waſſer mit ein wenig Eſſig oder Beize vermiſcht. So wird das Fleiſch, feſt zugedeckt langſam weich geſchmort, dann herausgenommen, der Saft geſeiht, mit 1 Löffel in Butter recht dunkel geſchwitztem Mehl, (etwas ſaurer Sahne) und Zucker nach Geſchmack verrührt, das Fleiſch wieder hineingelegt und das Ganze durchgekocht. Zucker (und Sahne) können auch, wie dies in manchen Gegenden gebräuchlich iſt, durch einige Löffel Hagebutten-Marmelade erſetzt werden, die der Brühe einen ſehr angenehmen Geſchmack giebt.

10. Haſenbraten. Auch der Haſe ſoll abhängen, ausgenommen die ganz jungen Frühjahrshäschen. Wenn man das Thier im Fell vor das Fenſter hängt, ſo läßt er ſich in kalten Tagen 10—12 Tage lang friſch erhalten; ein abgebalgtes Thier kann in einer Beize ebenfalls mehrere Tage lang bewahrt werden, doch iſt dies nur ein bei älteren Thieren anwendbares Verfahren.

Wenn der Haſe abgebalgt und ausgenommen iſt, haut man den Kopf mit dem Halſe, die Brüſte und Läufe ab, ſo daß nur der Rücken mit den Hinterſchenkeln bleibt. Dann häutet man ihn mit einem ſcharfen, ſpitzigen Meſſer ſehr ſauber ab, reibt ihn mit Salz ein, doch nur ganz leicht (und ſpickt ihn wie einen Rehziemer, auch die Schenkel werden dick geſpickt). Dann legt man ihn, den Rücken nach aufwärts, in eine irdene Bratpfanne, giebt 1 Zwiebel dazu und begießt ihn mit reichlich Butter. Auch während des Bratens muß ſehr fleißig begoſſen werden; ein junges

Häschen darf nicht über ½ Stunde gebraten werden. Der Saft darf mit Fleischbrühe und etwas Zitronensaft aufgekocht werden.

Einen älteren Hasen bratet man 1—1¼ Stunde (und begießt ihn nach der ersten halben Stunde auch reichlich mit saurer Sahne, wodurch er besonders zart und saftig wird). — Will man ihn beizen, so wird etwas von der Beize zum Braten mit verwendet. Er darf jedoch nicht länger als 12, höchstens 24 Stunden in der Marinade bleiben.

Wird Hasenbraten früher gar, als man ihn anrichten kann, so nehme man ihn, sobald er weich ist, aus dem Ofen und setze ihn auf eine Schüssel mit heißem, nicht kochendem Wasser.

11. Hasenpfeffer. Zum Pfeffer gehören der gespaltene und vorgerichtete Kopf, die Rippchen, die Brust, die Vorderläufe, die Leber, die Lunge und das Herz. Das wird in passende Stückchen getheilt, in Wasser gespült und in Essig geschwenkt. Man koche wie eingemachtes Hirschfleisch, nach welcher Anweisung man sich überhaupt ganz zu richten hat; nur nimmt man soviel Zucker dazu, daß die Brühe angenehm süß-säuerlich schmeckt. Mit 60 Gr. Butter — für 1 Hasen — bereitet wird der Pfeffer angenehmer. — Hat man die Brühe fertig und es ist Schweine- oder Gänseblut mit Essig vermischt vorhanden, so rühre man es vor dem Anrichten an den kochend heißen Guß, da er sehr schwarz sein soll; in Ermangelung koche man einige zerstoßene Nußkerne mit der Brühe, die ebenfalls sehr dunkel färben.

K. Gerichte von übriggebliebenem und von kaltem Fleische.

1. Frikadellen. Reste von gebratenem Fleische jeder Art, selbst von gekochtem, können dazu dienen und lassen sich, im Nothfalle, sogar mehrere Fleischarten zusammenmischen. Auch gekochten Schinken kann man zur Vermehrung der Masse zu Hülfe nehmen.

Man hackt das Fleisch recht fein, giebt Petersilie und Zwiebel, ebenfalls klein gehackt, geriebene oder abgeschälte, geweichte und wieder gut ausgedrückte Semmel, Gewürz, etwas Salz, 1—3 Eier und soviel geschmolzenes Fett oder lauwarme Milch dazu, daß sich der Teig zusammenmachen und formen läßt. Im Uebrigen aber bereite man sie in einer der für Frikadellen von rohem Fleische angegebenen Arten. Sie sind als Beilage zu jedem Gemüse und zu Kartoffeln zu empfehlen.

2. Fleisch-Gehäckfel (Hachee). Zu demselben ist ebenfalls jedes Fleisch, selbst Wild-, Geflügel- und Wildgeflügelfleisch, und sowohl gebratenes wie gekochtes verwendbar, wenn auch ersteres vorzuziehen ist.

Das Fleisch wird mit Zwiebeln, Petersilie und Zitronenschale recht fein verwiegt, mit Salz und Pfeffer gewürzt und in heißgemachten Bratensaft oder frische Butter gegeben. Nachdem man es ein Weilchen darin gerührt hat, stäubt man etwa einen Eßlöffel Mehl daran, rührt wieder ein Weilchen und gießt dann Fleischbrühe oder Wasser dazu, doch ja nicht so viel, daß eine Brühe entstünde. Das Gehäckfel soll saftig, doch dick sein. Man läßt es nun gut durchkochen und belegt es auf der Schüssel mit Spiegeleiern oder man giebt geschmorte Kartoffeln dazu.

Man kann dem Gehäckſel auch einen pikanten Geſchmack geben, wenn man eine Sardelle fein hackt. — Soll es ſehr fein zubereitet werden, ſo ſchneidet man von dem Fleiſche zuerſt alle braunen, harten und trockenen Theile ab.

3. Aufgewärmtes Suppenfleiſch mit Guß. Uebriges Suppenfleiſch wird in paſſende Stückchen geſchnitten und in folgendem Guß erwärmt: Reichlich feingeſchnittene Zwiebeln werden in Bratenſaft oder anderem Fett gebräunt, Mehl ebenfalls darin braun gerührt; ferner thut man etwas Salz, ½—1 zerriebenes Lorbeerblatt, ſowie Gewürz dazu und kocht mit Fleiſchbrühe oder Waſſer auf. Nun kommt das Fleiſch in den ſehr ſämigen Guß, wird darin etwa 20 Minuten durchgedämpft, worauf man ein wenig Eſſig durchrührt und anrichtet. Will man das Gericht beſonders würzig herſtellen, ſo gebe man etwa ½—1 Theelöffel zerdrückte Kapern und ſtatt Eſſig ſaure Sahne oder gute Milch daran. Es werden Kartoffeln dazu gereicht.

4. Ragout von übrigem Fleiſch. Reichliche Zwiebeln und entſprechend Mehl werden in gutem Fett geſchwitzt, dann kocht man mit Fleiſchbrühe oder Waſſer auf, fügt geriebene Zitronenſchale, Gewürz, Kapern oder Sardellen, oder feingeſchnittene Eſſiggurken dazu, läßt den Guß aufkochen und giebt das in Ragoutſtücke geſchnittene Fleiſch dazu. Es kann jede Fleiſchſorte dazu verwendet werden, gebratenes wie gekochtes, doch darf erſteres im Guß nur heiß werden, ja nicht kochen. Liebt man ſäuerlichen Geſchmack, ſo füge man Zitronenſaft oder Eſſig dazu, bei Anwendung von Gurken jedoch nur ganz wenig. Wird das Ragout von Kalbfleiſch verwendet, ſo dürfen Zwiebeln und Mehl nur gelb geröſtet werden; in dieſem Falle ſind ſowohl Gurken wie Eſſig unanwendbar. — Der kochend heiße Guß wird vor dem Anrichten mit 1 Eidotter abgerührt.

5. Grilladen von Pökelfleiſch. Will man das gekochte übrige Fleiſch nicht kalt ſpeiſen, ſo ſchneide man es in nicht zu große Stücke, ſtreue Pfeffer darüber, tauche ſie in lauwarme Butter, wende in geriebener Semmel um und backe die Stücke in gutem Fett raſch auf beiden Seiten gelb. Senfguß iſt eine geeignete Beigabe.

6. Grilladen von Hammelfleiſch. Man ſchneide gekochtes oder gebratenes, von allem Braunen und Harten befreites Hammelfleiſch in längliche Scheiben, beſtreue ſie mit Pfeffer, wende ſie in Ei und geriebener Semmel und brate wie oben. Man giebt einen beliebigen Salat dazu.

7. Grilladen von Kalbsbraten. Wie vorſtehend, doch beſſer ohne Pfeffer.

8. Hammelfleiſch mit Zwiebeln. In Bratenſaft oder anderem Fett läßt man 1—2 feingeſchnittene Zwiebeln ſtark gelb werden, ebenſo auch Mehl, kocht mit Fleiſchbrühe oder Waſſer auf und erwärmt darin das geſchnittene, womöglich fette Fleiſch, mit welchem zugleich man ein wenig Eſſig an den Guß giebt. Will man es ſüß-ſäuerlich, ſo wird ein Stückchen Zucker und, nach Geſchmack, eine kleine handvoll körnerloſe, große Roſinen zugefügt.

9. Braten aller Art zu erwärmen. Man nehme den Braten aus ſeinem Safte, geſchmortes und gedämpftes Fleiſch aus der Brühe und ſchneide es in paſſende Stücke, worauf man es wieder in die mit wenig Fleiſchbrühe oder Waſſer verrührte Brühe legt und die Schüſſel

auf einen Topf mit kochendem Wasser setzt, sie aber zugedeckt läßt. Das Fleisch muß auf diese Weise heiß werden, ohne zum Kochen zu kommen, damit es keinen unangenehmen Geschmack annimmt. Bei Kalbsbraten und Geflügel wird sich aber trotzdem etwas Fremdes bemerkbar machen, da sich diese Fleischarten am wenigsten zum Wiedererwärmen eignen.

10. Schinken-Gehäckſel. Alle unansehnlichen, harten, sehnigen oder trocken gewordenen Theile von einem Schinken und das überflüssige Fett, welches man ebenfalls nicht gut zu Tische geben kann, verwiegt man recht fein mit etwas Zitronenschale und Petersilie, streut Pfeffer oder Muskat durch und mischt es dann unter dickgekochte Graupen oder Reis. Mit Graupen ist es jedoch noch angenehmer, besonders wenn man eine unzerschnittene Zwiebel mitgekocht hat. Hat man vieles Schinkenfett, so schneidet man es recht fein und bringt es mit den Graupen oder dem Reis aufs Feuer, worin man es gut durchkochen läßt; es bedarf dann keines anderen Fettzusatzes.

11. Gehäckſel von Geflügel. Wenn man gebratenes oder gedämpftes Geflügel hat, welches zäh und trocken ist, so kann man es in keiner Weise wohlschmeckender bereiten, denn als Gehäckſel. Man zieht die braune Haut ab, schneidet alle harten und braunen Theile weg und richtet sich im Uebrigen nach den Angaben für gewöhnliches Gehäckſel.

12. Gehäckſel von Wildpret und Wildgeflügel. Wie in vorstehender Nummer. Man nimmt dazu auch mit Vorliebe unansehnliche Abfälle und zieht das kochend heiße Gehäckſel mit 2 Eidottern ab, worauf es rasch angerichtet wird. In Butter schön braun gebratene Semmelscheiben sind eine angenehme Zugabe.

13. Gemiſchter Fleiſchſalat. Wenn man kleinere, aber verschiedene Fleischreste oder auch solche von Geflügel hat, so schneide man sie in Würfel, gebe ebenso geschnitten einige hartgekochte Eier und Essiggurken, etwas grünen Salat, Salz und Pfeffer darunter und übergieße es mit Essig und Oel, welches man aber vorher zusammengemischt hat.

14. Kalte gebratene Gänſebruſt. Man schneide sie zu schönen dünnen Scheiben und gebe gutes Apfelmus in die Mitte. — Oder man richtet die Scheiben dicht auf die Schüssel und giebt Remouladenguß darüber (und hartgekochte Eier herum).

15. Geſchnittenen Braten. Kalten Braten jeder Art, auch Geflügel, Wildpret oder Schinken, Zunge, Rauchfleisch u. s. w. schneide man in dünne Scheiben oder den Rippen nach, lege im Kranz um die Schüssel, in deren Mitte ein großer Würfel frische Butter, oder der eine von frischer, der andere von Sardellenbutter, kommt, und verziere mit blumig geschnittenen Monatsrettigen und nach Belieben auch mit sauer Eingemachtem, hartgekochten Eiern, Petersilie und saurem Gelee. Zu einer feinen Schüssel genügt übrigens schon letzteres allein. Man kann nur eine Fleischart nehmen oder mehrere mischen, ebenso kann feine Wurst dazu genommen werden.

16. Geſulztes Spanferkel. Kopf und Füße werden abgehauen, das Thier der Länge nach aufgeschnitten, ausgenommen, gut gereinigt und mit Salz eingerieben. Dann löst man alle Knochen aus, rollt es

zu einer langen Rolle zusammen, die man mit Bindfaden fest umschnürt. Man kocht sie in halb Wasser, halb Weißwein mit Wurzel- und Zwiebelscheiben und ganzem Gewürze, sowie 2 Lorbeerblättern weich, lasse sie in der Brühe erkalten und schneide die Rolle in dünne Scheiben, die auf der Schüssel mit saurem Gelee eingegossen werden. (Siehe: Kalte süße Speisen; das Eingießen). Auch kann man das gereinigte Spanferkel in passende Stücke zerlegen und wie gesulzte Gans bereiten.

17. Gesulzte Gans. Eine gereinigte Gans wird in kleine Stücke gehauen, Kopf und Hals, die Flügel, der gereinigte Magen und, wenn sie nicht besonders ansehnlich ist, auch die Leber, werden dazu gelegt und dieses nebst 4 Kalbsfüßen, Salz, ganzem Gewürze, Wurzeln, Zwiebeln, 2 Lorbeerblättern, ½ Zitrone, 3 Decilitern Weinessig in soviel Wasser gekocht, daß die Gans reichlich davon bedeckt ist, wobei man sie sauber ausschäumt. Dann läßt man die Gans in ihrem Sude erkalten, nimmt oben alles gestockte Fett sehr sauber ab, das Fleisch heraus, erwärmt die Brühe dann nochmals und gießt sie so oft durch eine gebrühte und ausgewrungene Serviette, bis sie kristallklar geworden ist. Das Gänsefleisch wird in die bestimmte Schüssel gelegt und die Geleebrühe darübergegossen. Wenn man sie nach vollständigem Festwerden mit Papier zubindet, läßt sich das Gelee im Winter an einem kalten Orte 14 Tage und 3 Wochen bewahren. Dieses Gelee kann übrigens auch mit weißer Gelatine bereitet werden, welche man aufgelöst an die entfettete Brühe mischt; doch soll erstere vorher geklärt werden. Man nimmt zu 1 Liter Brühe 25 bis 30 Gr. Gelatine, dann aber keine Kalbsfüße.

18. Gesulztes Gänseklein (Weißsauer). Wird der gesulzten Gans gleich bereitet.

19. Gesulztes Geflügel. Feineres Geflügel, wie Hühner, Tauben, Enten, Kapaunen und Truthühner oder Wildgeflügel, dämpft man in fetter Fleischbrühe mit den in Gesulzte Gans bemerkten Zuthaten weich, sorgt aber durch reichliche Brühe und festes Zudecken dafür, daß es weiß bleibt. Man läßt es darin erkalten, nimmt das gestockte Fett ab, giebt an diese Brühe alle in schnelles saures Gelee bemerkten Zuthaten und verfährt damit weiter, wie es dort angegeben ist. Das erkaltete Geflügel wird dann von den Knochen gelöst, in schöne Stücke geschnitten und nach Bericht auf einer Schüssel oder in einer Form eingegossen (siehe: süße kalte Speisen). Man kann allerlei sauer Eingemachtes feinerer Art, auch in Wein gekochte, geschälte und in Scheiben geschnittene Trüffeln oder Champignons mit einlegen und ebenso damit die Schüssel oder gestürzte Form verzieren.

20. Preßkopf (sehr zu empfehlen). Der gereinigte Schweinskopf wird der Länge nach durchgehauen, dazu kommen noch 1 Pfund durchwachsenes, aber nicht zu fettes Schweinefleisch, ½ Ochsenmaul, einige Schweinszungen, 4 Kalbs-, ebensoviel Schweinsfüße und Schwarten ohne Fett. (Besonders fein wird der Kopf, wenn man noch ein Stück ungekochten Schinken anfügt.) Man koche dies mit halb Wasser, halb Dragon- oder Weinessig. Wenn es rein ausgeschäumt ist, füge man (½—1 Flasche gewöhnlichen Weißwein) alle Wurzeln, 6 große Zwiebeln, Gewürz und 2 zerschnittene Zitronen dazu. Wenn das Fleisch weich und in seiner

Brühe kalt geworden ist, nimmt man das gestockte Fett ab, löst das Fleisch von den Knochen und schneidet es in kleine Streifchen, unter welche man einen Theelöffel gehackte Kapern mischen kann, ebenso auch geriebene Zwiebeln und Muskatblüthe. Salz muß jedenfalls daran kommen. Die abgefettete Brühe wird leicht erwärmt und durch eine ausgewaschene und ausgewrungene Serviette gegossen, bis sie klar ist; darnach eingekocht, wobei man wieder $^1/_2$ Flasche Wein dazu geben kann, doch nicht muß; auch ist dies nur dann zu rathen, wenn das Gelee ohnehin sehr zähe ist. — Eine Serviette wird nun in eine tiefe Schüssel gelegt, in die Mitte derselben macht man eine stern- oder kranzförmige Verzierung von dünnen Zitronenscheiben und frischen Lorbeerblättern, füllt die Fleischmasse darauf, bindet das Tuch darüber mit Bindfaden fest zusammen und legt den Kopf in die wieder kochend gemachte Brühe und läßt ihn 20 Minuten darin kochen. Dann wird er auf ein Sieb gelegt, und wenn alles abgetropft ist, zwischen 2 Brettchen, die man mit einem Steine beschwert.

Am andern Tage kann er schon gebraucht werden. Man entfernt das Fett mit einem Messer, doch nur von dem Theil, den man verbrauchen will, schneidet feine Scheiben davon, giebt die gesulzte Brühe klein gehackt, sowie Essig, Oel, Senf und Zucker oder einen Remouladenguß dazu. Was übrig bleibt, stellt man mit Papier bedeckt an einen kalten, luftigen Ort, oder man entfernt das Fett und legt den Rest in Essig, was weniger angenehm ist, ihn aber haltbarer macht. Noch besser läßt sich Preßkopf bewahren, wenn man mehrere kleine Köpfe davon macht und sie mit dem darauflagernden Fett ins Kalte setzt.

21. Schweinesülze. Man nimmt 1 bis 2 Schnauzen, 2 bis 4 Schweins- und ebensoviel Kalbsfüße, gleichviel Ohren und 1—2 Knie; soll aber die Sülze besser werden, ein Stück mageres Schweinefleisch von 250—500 Gr., und endlich Schwarten im Verhältniß. Man kocht dies mit 1 Liter guten Weinessig; ist er gar nicht scharf, so nimmt man für die ganze Masse $1^1/_2$ Liter und soviel Wasser, daß alles reichlich davon bedeckt ist. Man giebt einige Lorbeerblätter, ganzes Gewürze und Zitronenschalen, sowie 2—3 Zwiebeln dazu und läßt das Fleisch so weich kochen, daß es sich von den Knochen herunterziehen läßt. Die Schwarten müssen oft noch eine Weile allein gekocht werden, bis sie sich ganz leicht durchschneiden lassen. Man suche vorsichtig alle Knöchelchen heraus, schneide das Fleisch in kleine Würfelchen, gieße die Brühe durch ein Haarsieb oder eine Serviette, koche das Fleisch darin nochmals auf und fülle dann die ganze Masse in mit Essig ausgespülte Formen. Nach dem Erkalten stürzt man auf eine Schüssel aus und bewahrt die Sülze an einem kalten luftigen Orte; das Fett wird erst vor dem Gebrauche abgenommen.

Auch kann man die Brühe nach dem Herausnehmen erkalten lassen, das Fett abnehmen und einige leicht geschlagene Eiweiße durchkochen, worauf die Brühe solange durch eine Serviette gegossen wird, bis sie klar ist. Das Fleisch wird dann länglich in schöne Streifen geschnitten — man koche auch 1—2 Schweinszungen mit —, auf eine Schüssel oder auf mehrere gerichtet und die Sülze darüber vertheilt.

L. Pasteten und Pastetchen.

1. Pastetenteig. 2 Pfund feines Mehl schüttet man auf das Backbrett und vermischt es mit 1/2—3/4 Pfund frischer und recht fester Butter, die zu kleinen Stückchen geschnitten wurde. Davon macht man mit 2 Eiern und 3—4 Eidottern, Salz und dem nöthigen recht frischen Wasser einen Teig, der sich leicht ausrollen läßt und den man mit dem Messer mischt, sich der Hand nur im Notfalle bedienend. Er bleibt nun 1/4 Stunde mit einem dünnen Tuche bedeckt im Kühlen stehen, wird darnach fingerdick ausgerollt, zusammengeschlagen und 10 Minuten wie das erste Mal stehen gelassen. Wenn dies noch weitere dreimal wiederholt ist, legt man den Teig zusammen und läßt ihn bis zum Gebrauch nach Bericht stehen.

2. Leberpastete. 250 Gr. nicht zu stark geräucherten und in Würfel geschnittenen Speck bratet man hochgelb, worauf man 200 Gr. derbes, rohes Schweinefleisch und 200 Gr. gekochten Schinken — man kann statt des Schinkens 200 Gr. Schweinefleisch mehr nehmen — fein hackt und nebst etwas saurem Rahm dazu mischt und zusammen dämpfen läßt; viele geben auch eine kleingeschnittene Zwiebel daran. 1 Kalbs- und 1 Schweinsleber schabt man aus Haut und Sehnen, streicht sie durch einen feinen Durchschlag und giebt sie an das Fleisch, worin man sie solange rührt, bis sie hellgelb geworden ist. Wenn diese Masse vom Feuer kommt, rührt man 100 Gr. durch ein Siebchen gestrichene Sardellen und feines Gewürze nach Geschmack durch; ist sie zu steif, so giebt man noch sauren Rahm zu. Für 14—18 Personen.

Vorher schon hat man die Kruste zu dieser Pastete, entweder von dem oben angegebenen Teig oder von Blätterteig gebacken, was folgendermaßen geschieht:

Der Teig wird 4-messerrückendick ausgerollt und zu einer runden Scheibe geformt, von der man einen gleichmäßig 2-fingerbreiten Ring herunterschneidet. Die Scheibe legt man auf ein passendes Backblech, welches nicht beschmiert wird, wenn man Blätterteig verwendet, bestreicht sie mit Eidotter und setzt den abgeschnittenen Rand vorsichtig darauf, wobei man ihn leicht andrückt und dann mit Eidotter bestreicht, jedoch nur an der Außenseite. Wenn man mit einem spitzen Messer Verzierungen in den Rand schneidet, geht er besser in die Höhe. Will der Rand umsinken, so umgiebt man ihn mit einem mit Butter beschmierten Papier, welches mit Bindfaden darum befestigt und gegen Ende der Backzeit, die etwa 30—40 Minuten beträgt, abgenommen wird, damit sich der Rand färben kann. — Soll die Pastete einen Deckel bekommen, so schneidet man eine zweite runde Scheibe, die im Durchmesser um 1—1 1/2 Centimeter größer sein muß, als die erste, bestreicht sie mit Eidotter, schneidet Verzierungen hinein und backt ebenfalls auf einem Blech. — Ehe man die Pastetenmasse in die Kruste füllt, muß sie erst abkühlen; kann aber zu manchen Pasteten auch ganz kalt verwendet werden.

3. Familien-Pastete (einfach). Von den Resten eines Kalbs-, Schweine- oder Hammelbratens, oder von denen von Geflügel oder Wild bereitet man ein Gehäckfel, mischt den vierten oder fünften Theil ihres

Gewichtes gelbgebratene, feine Speckwürfel und Gewürz dazu und zieht dies kochend heiß mit einigen Eidottern, die man mit Sahne oder Milch schaumig geschlagen hat, gut ab, worauf man wie oben in eine noch warme Kruste von Pasteten- (Butter-) Teig füllt. Diese Pastete ist auch kalt sehr gut.

4. Schinken-Pastete. Ein passendes Tortenblech wird mit einigen Bogen weißem Papier belegt, darüber ein passender Reif gesetzt, den man mit lauwarmer Butter gut ausgeschmiert hat. Dann belegt man den Boden wie den Reif mit dünn ausgelegten Pasteten- (Butter-) Teig, streicht etwa fingerhoch Kalbs- oder gemischte Fülle (Kalbs- und Schweinefülle gemischt) darüber, belegt diese mit dünnen, schöngeschnittenen Scheiben von gekochtem Schinken, streicht über diese wieder ebenso dick Fülle und gießt nach Belieben ein Gläschen Wein darüber, in welchem man ganzes Gewürze ausgekocht hat. Dann schneidet man vom übrigen Teig einen passenden Deckel, in dessen Mitte man eine runde, 2 Centimeter im Durchmesser haltende Oeffnung schneidet. Dahinein kommt der Schlot, nämlich ein längliches Stück dünngerollter Teig, welches man lose zusammenrollt und so in die Oeffnung schiebt, daß es 5—6 Centimeter hoch daraus hervorragt und die sich im Innern ansammelnden Dämpfe entweichen läßt, damit dieselben die Pastete nicht auseinandersprengen. Der Deckel wird nun aufgesetzt, oben mit Eigelb bestrichen, mit dem Messer verziert und die Pastete, je nach ihrer Größe, bei mäßiger Hitze etwa $1^1/_2$—$2^1/_2$ Stunden gebacken. Sobald der Deckel genügend gefärbt ist, belegt man ihn mit einem Stück Papier. — Die Pastete muß erst etwas abkühlen, ehe man sie aus dem Reif nimmt. — Man giebt gewöhnlich einen Sardellen- oder anderen schärfer schmeckenden Guß dazu.

5. Schüssel-Pastete von Bratenresten (englisch). Man bereitet für eine gut mittelgroße Pastete von 1 Pfund Mehl und 125—187 Gr. Butter Pastetenteig nach Angabe. — Eine sogenannte Pastetenschüssel von Porzellan oder von sehr rein gehaltenem Blech — man kann auch eine gewöhnliche tiefe, runde Schüssel nehmen, wenn das Porzellan recht feuerfest ist — wird am Boden entweder mit dünnen Speckschnitten belegt oder mit Butter ausgeschmiert. Darüber streicht man kleinfingerdick eine Fleisch- oder Leberfülle und belegt diese mit Scheiben von kaltem Braten oder in passende Stücke getheiltem Geflügel; auch gedämpftes Fleisch und Geflügel ist verwendbar. Vom Teig rollt man eine 3-messerrückendicke Platte aus, welche die Schüssel reichlich bedecken muß; der Rest wird wieder zusammengemacht, dünn ausgerollt und dann zu 3 gleichlangen Streifen geschnitten, die man zu einer Flechte vereinigt. Wenn der Deckel aufgesetzt ist, drückt man seinen Rand ringsum an die Schüsselwand an, legt die Flechte als Verschluß fest herum, bestreicht alle Teigtheile mit Eigelb, ohne die Schnittflächen damit in Berührung zu bringen, indem dadurch das Aufgehen behindert werden würde, und sticht hierauf den Deckel an zahlreichen Stellen mit einem dünnen Hölzchen durch, damit der Dampf einen Ausweg findet. — Die Schüssel setzt man nun auf einem alten Backblech in einen mäßig heißen Ofen, worin man sie etwa $1^1/_2$ Stunde backt; sie muß schön mittelbraun sein. — Vor dem Anrichten wird der Deckel dicht am Rande durchgeschnitten, abgenommen, ein passender Guß in die Pastete gegossen, worauf man den Deckel wieder aufsetzt.

IX. Die Salate.

A. Kurze Anleitung zur Salatbereitung.

Kartoffeln, die sich trocken kochen und nicht sehr mehlig sind, werden womöglich noch warm abgeschält, in dünne, egale Blättchen geschnitten und sofort angemacht, wobei man sie jedoch nicht zu stark zerstechen darf. Gut ist es, wenn sie so einige oder doch 1 Stunde stehen können, ehe man sie anrichtet, der Salat ist dann saftiger. Letzteres gilt auch für gemischte Salate, nur wird dazu gehörender grüner Salat erst vor dem Anrichten besonders angemacht und obenauf gelegt. Grüne Salate werden am besten ½—1 Stunde vor dem Essen angemacht, doch schon vorher gründlich gereinigt. Man entfernt alle schlechten Blätter und taucht ihn hierauf so oft in kaltes Wasser, bis dieses klar bleibt; bei Kopfsalat muß man gut nachsehen, ob sich keine Schnecken zwischen den Blättern befinden. Darnach giebt man ihn in ein Salatnetz oder auf einen Durchschlag, wo man ihn gut vom Wasser ablaufen läßt. Von Endivien werden gewöhnlich die groben Stengel ausgeschnitten — Die dunkelgrünen langen oder die weißen, nicht gelben, Gurken sind gewöhnlich die besten. Man schäle sie dünn, lasse aber nichts von der oberen Schale daran; schmecken sie an der Spitze bitter, so schneide man dieselben gut zweifingerbreit ab. Dann werden sie am Hobel recht fein geschnitten und entweder ohne weiteres eingemacht oder mit Salz bestreut und so 15—20 Minuten zugedeckt stehen gelassen; worauf man das angesammelte Wasser abgießt; ausdrücken sollte man sie keinesfalls, sie werden dadurch zäh und unverdaulich. Gurkensalat macht man erst kurz vor dem Gebrauche an.

Beim Mischen verfahre man recht vorsichtig, damit der Salat sein schönes Aussehen bewahrt und doch von der Brühe gut durchdrängt wird. Bei gemischten Salaten, die zierlich aufgelegt werden, giebt man die Brühe löffelweise über jede Lage.

Provenceröl giebt dem Salat den feinsten Geschmack, doch ist für gewöhnlich auch jedes frische, reinschmeckende Oel geringerer Sorte brauchbar.

B. Die Salate.

1. Gewöhnlicher Kartoffelsalat. Nachdem die Kartoffeln in der bemerkten Weise gekocht und geschnitten wurden, bereitet man folgenden Guß: 1 starker Löffel Oel, 1—2½ Löffel Essig (ebensoviel süße Milch) rührt man gut untereinander, giebt dann Salz und Pfeffer dazu und gießt dies über die Kartoffeln, die man gut mischt und eine Weile stehen läßt. Am besten mischt es sich, wenn man die Kartoffeln in drei gleiche Theile getheilt, nach und nach in die Schüssel giebt und jeden Theil mit etwas von der Brühe übergießt.

Um zu sparen kann man statt Oel lauwarme, geschmolzene Butter (oder ebensolches Gänsefett) geben. Dieser Salat kann auch warm auf den Tisch gebracht werden; man macht die Kartoffeln dann noch mög-

lichst heiß am warmen Herde stehend an und läßt ihn da stehen, bis man ihn aufträgt. Es gehört ein Tellerchen mit kleingeschnittenen Zwiebeln dazu.

2. Kartoffel-Speksalat. Man bratet 100 Gr. feingeschnittene Würfel von feinem Speck langsam aus, entfernt die Schreven, thut zwei Löffel guten Weineſſig, etwas Pfeffer und einige Löffel Fleiſchbrühe oder warmes Waſſer daran, giebt die Kartoffeln hinein, wenn die Brühe kocht, deckt dann einen Deckel darüber und ſchwingt ſie darin kräftig um, wobei man den Deckel feſthalten muß. — Dieſer Salat muß ſofort zu Tiſche gegeben werden, er darf nicht erkalten.

3. Kopfſalat. Eſſig und Oel, nach Belieben gemiſcht, feingehackten Schnittlauch oder Dragon oder Zwiebeln, ferner Salz und Pfeffer, rührt man untereinander und gießt es dann über den in der angegebenen Weiſe vorgerichteten Salat, den man vorſichtig miſcht und ſogleich anrichtet. Zuweilen wird etwas ſaure Sahne an den Guß gegeben oder auch das Oel ganz durch dieſelbe erſetzt.

Ein Guß zu feinem Kopfſalat, z. B. für ein Geſellſchaftseſſen, iſt folgender: 2 hartgekochte Eidotter, 1 Theelöffel Senf, gleichviel Zucker, etwas Salz verrührt man mit 2—3 Löffeln Eſſig (Salatlöffeln), giebt daran gutes Salatöl (1 Löffel ſaure Sahne), feingehackten Dragon, ganz wenig Kerbel, Zwiebelſpitzen (und Borage) dazu, zuſammen 1 Eßlöffel voll.

4. Feldſalat. Der gereinigte Feldſalat wird mit 2 Löffel Oel, 1 Löffel Eſſig und 2 Meſſerſpitzen Salz, die man zuſammenrührt, übergoſſen und gut gemiſcht. Dieſer Guß reicht für eine mittlere Schüſſel.

Angenehmer wird er, wenn man 1—2 abgekochte, zu Blättchen geſchnittene Sellerieknollen darunter giebt.

Salat von Brunnenkreſſe. Die Brunnenkreſſe iſt namentlich in den Monaten Februar und März zu empfehlen. — Sie muß nach dem Abſchneiden der Stiele (ſiehe: die Anleitung) ſehr gut in kaltem Waſſer gewaſchen werden und wird nach dem Ablaufen des Waſſers wie Gartenkreſſe angemacht. Etwas, doch nicht viel geſtoßener Zucker mit dem Eſſig verrührt, macht ſie angenehmer. — Der Brunnenkreſſe werden blutreinigende Eigenſchaften zugeſchrieben; man kann ſie zu jedem Fleiſchgerichte, wie zu abgekochten Kartoffeln geben.

6. Gurkenſalat. Zu den in der bemerkten Weiſe vorgerichteten Gurken, denen man womöglich kein Waſſer entziehen wolle, wird nachſtehender Guß bereitet: kleingeſchnittener Dragon wird mit Salz, Pfeffer und dicker, ſaurer Sahne verrührt, über die Gurken gegeben und mit ihnen gut vermiſcht. Man kann auch ſcharfen, guten Eſſig, doch nicht zu viel, und Oel dazu geben, oder man rührt Eſſig, Oel, Pfeffer, Salz und Dragon allein. Manche miſchen feingeſchnittene Zwiebeln unter die Gurken oder geben ſie beſonders dazu, das iſt jedoch Geſchmackſache.

7. Endivienſalat. Die gelben Blätter krauſer Endivien werden von den Rippen getrennt und die zarten Stielchen ſo fein wie Zwiebeln geſchnitten und darunter gegeben. Man macht einen Guß von Oel, Eſſig, (ſaurem Rahm), Salz, Pfeffer (und etwas Zucker) dazu, oder man

macht den Salat nur mit Salz, Pfeffer und Rahm an, wobei sich jedoch ebenfalls die Anwendung von Zucker empfiehlt, welcher den Salat geschmeidiger macht. — Glatte Endivien desgleichen.

8. **Blumenkohlsalat.** Der gereinigte Blumenkohl wird in Salzwasser weich gekocht, den Röschen nach getheilt, mit den Köpfchen nach aufwärts gelegt und mit folgendem Guß angemacht: 1 hartgekochtes Dotter wird mit 1 Löffel Essig fein verrührt, dann giebt man 2—3 Eßlöffel dicke saure Sahne, wenn man will, auch 1 Eßlöffel feines Salatöl dazu, sowie Pfeffer und Salz. Man kann aber auch nur Essig und Oel nehmen mit Pfeffer und Salz vermengt. Dieser Salat wird kalt gegeben.

9. **Hopfensalat (vorzüglich).** Junger Hopfen, an dem sich noch keine Blätter befinden dürfen, wird zusammengebunden, gewaschen und in Salzwasser weichgekocht. Zum Ablaufen legt man ihn auf einen Durchschlag, läßt ihn ganz kalt werden, entfernt die Bindfaden, richtet ihn auf die Schüssel und giebt Essig, feines Oel, Salz und Pfeffer, vorher zusammengemischt, darüber.

10. **Spargelsalat** (wie oben).

11. **Salat von gelben Möhren.** Die Möhren werden geschabt, gewaschen, in Salzwasser weich gekocht, nach dem Erkalten zu dünnen Blättchen geschnitten und mit Oel, Essig, Salz, Pfeffer und kleingeschnittenen Zwiebeln, letztere können auch wegbleiben, angemacht. Kalt zu geben.

12. **Salat von weißem Rettig** (Bayrischer Salat). Die großen, länglichen, weißen oder bräunlichen Rettige werden gewaschen, abgeschabt und gespült. Dann reibt man sie auf dem Reibeisen oder schneidet sie in feine Blättchen und macht sie wie in der obigen Nummer an, doch ohne Zwiebeln. — Dieser Salat kann auch von schwarzem Winterrettig bereitet werden. Diesen schält man ab und reibt ihn recht fein.

13. **Selleriesalat.** Die nicht zu weich, doch gar gekochten Selleriesknollen werden in dünne Scheibchen geschnitten und mit Essig, Oel, Pfeffer und Salz gemengt. Man kann von ihren Blättern zur Verzierung gebrauchen oder angemachten Feldsalat im Kranze herumgeben.

14. **Bohnensalat.** Gut abgefaste Salatböhnchen werden in gesalzenem Wasser weich gekocht, auf einen Durchschlag gegeben und, erkaltet, mit gutem Oel, Essig, Salz, Pfeffer, Dragon oder feingeschnittenen Zwiebeln gemischt. Man kann auch Essig und Oel durch sauren Rahm ersetzen; oft werden die Bohnen in feine Streifchen geschnitten.

15. **Salat von Rothkohl.** Ein fester Kopf rothen Sommerkohls wird nebst den Strünken sehr fein geschabt und mit Essig, Oel, Salz und Pfeffer gemischt, soll aber ½ Stunde im Oel liegen, ehe das übrige darankommt.

16. **Aepfelsalat** (sehr zu empfehlen). Man schneidet einige gute säuerliche Aepfel nach dem Schälen und Ausschneiden des Kerngehäuses in dünne Scheiben, dann nimmt man halbsoviel gekochte und ebenfalls in Scheiben geschnittene Kartoffeln und gleichviel Rothebeete dazu. Dies wird gut gemischt, zierlich angerichtet. Außen herum legt man einen Kranz von krausen, angemachten Endivien (die man in Zwischenräumen mit hart-

gekochten Eiervierteln belegt) und übergießt das Ganze mit der Brühe. Dieselbe wird folgendermaßen bereitet: feines Oel mit 1—2 harten Dotter und Essig, Salz und Pfeffer recht gut und dicklich verrührt. Man läßt den Salat etwa 2 Stunden stehen und giebt ihn zu Hering oder kalten Braten.

17. Gewöhnlicher Heringssalat. Abgekochte rothe Kartoffeln, säuerliche Aepfel zu gleichen Theilen, Rothebeeten und Salzgurken, von jedem nur halbsoviel, 2 große gutgewässerte Heringe, 2 Untertassen feingehackte Zwiebeln, übriges Suppenfleisch, wenn man es gerade hat, und einige Kapern, doch ebenfalls entbehrlich. Dies alles wird entweder zu Scheiben geschnitten oder fein gehackt und mit Essig, Oel, Pfeffer und Salz oder mit saurer Sahne gut gemischt. Essig und Salz müssen sehr vorsichtig angewendet werden. Dieser Salat muß recht saftig werden. Man kann Butterbrot dazu geben.

18. Feiner Heringssalat. Dazu gehören sehr gut gewässerte Heringe, in Milch gelegte sind die besten, für jeden Hering 2 mittlere Kartoffeln, 1 Apfel, 1 hartgekochtes Ei, 1 kleine Untertasse Rothebeeten, 1 große Essiggurke und kalter Kalbs- oder Schweinebraten nach Belieben, doch nicht zu knapp. Jeder dieser Bestandtheile wird nach seiner Art vorbereitet und dann besonders gehackt; von den Eiern läßt man jedoch ungefähr 1 Drittel zurück. Wenn alles gehackt ist, wird es gut gemischt und mit folgendem Guß angemacht: Die ebenfalls gut gewässerte Milch von der Hälfte der Heringe, — die andere hackt man mit den Fischen klein — wird geschabt, durch ein Sieb gedrückt und mit gutem Oel, Wein- oder Kräuteressig, geriebener Zwiebel und einigen recht fein zerdrückten Kapern fein verrührt.

Dieser Salat wird am Tag vor dem Gebrauche angemacht und bleibt bis dahin in einer Schüssel von Porzellan oder Glas fest zugedeckt stehen. Am anderen Morgen rührt man ihn durch und giebt noch Oel und Essig dazu, wenn er nicht saftig sein sollte. Vor dem Anrichten mischt man nochmals, streicht den Salat bergartig auf eine Schüssel und verziert ihn recht geschmackvoll mit den in 4 bis 6 Theile geschnittenen harten Eiern, Kapern, Streifchen von eingemachten Gurken und Rothebeeten, Zitronenscheiben, in der Länge nach gerissenen entgräteten Sardellen, die man zusammenrollt und oben mit einer Kaper verziert, und grüne Sträußchen von Petersilie. Mit Ausnahme der Petersilie werden alle die zum Verzieren bestimmten Theile in Essig und Oel getaucht, ehe man sie auflegt.

Dieser Salat wird allein auf den Tisch gebracht als Voressen. Auch zu einem Frühstück oder Thee oder Abendessen, an dem Gäste theilnehmen, wird er gegeben. Noch feiner sieht er aus, wenn man alle seine Bestandtheile in dünne kleine Blättchen schneidet und sie schön auflegt, doch ist er kaum so wohlschmeckend.

19. Ochsenmaulsalat. (Ein bayerisches Gericht). Das in warmem Wasser gut gereinigte Maul eines Ochsen wird in gesalzenem Wasser ganz weich gekocht, worauf man es sogleich ausbeint. Nach dem Erkalten wird es in feine nudelartige Streifen geschnitten und wenn man es nicht gleich oder nicht ganz gebraucht, was selten der Fall ist, so legt man es in einen steinernen Topf und gießt gekochten heißen

Essig darüber. Gut zugebunden, läßt es sich an einem kalten Orte lange bewahren. — Vor dem Gebrauche mengt man die gewünschte Menge mit gutem Oel, viel feingehackter Zwiebel, Salz und Pfeffer. Man kann auch ein Stückchen von saurem Gelee darauf legen und stellt Senf auf den Tisch.

X. Die Kompotts.

A. Kurze Anleitung zur Bereitung von Kompotts.

Aepfel und Birnen werden recht dünn geschält; werden sie gespalten, so ist es angezeigt, das Kerngehäuse herauszustechen. Darnach werden die Stücke in kaltem Wasser leicht gespült. — Kirschen und ähnliche Früchte werden gespült, die Stiele entfernt; will man die Kerne herausmachen, so steche man sie mit einer rostfreien Nadel heraus. Pflaumen, Prünellen und dergleichen reibt man bloß mit einem trockenen Tuche ab, ob man die Steine entfernt, ist Geschmacksache. Getrocknetes Obst muß sehr gut gewaschen werden, Pflaumen in warmem Wasser, wobei man sie zwischen den Händen reibt.

Man setzt die Früchte mit kaltem Wasser, dem nöthigen Zucker und Gewürze aufs Feuer, deckt zu und läßt sie langsam weich kochen; je saftreicher sie sind, um so weniger Wasser wird dazu genommen, oft nur der Zucker in Wasser getaucht. Mus hingegen kocht man auf raschem Feuer im Anfang, später ebenfalls langsam. Die Früchte sollen weich, doch nicht breiig sein. Getrocknetes Obst muß reichlich mit Wasser bedeckt sein; der Zucker kommt erst hinzu, wenn es beinahe ganz weich ist. Bei Pflaumen wird nach 5 Minuten das erste trübe Wasser abgegossen und durch frisches aber kochendes ersetzt, sie müßten dann von erster Güte sein. Bedarf man sehr vieler Brühe, so wird das Wasser darnach bemessen und die Brühe mit glattgerührtem Mehl (zum Anrühren nimmt man kaltes Wasser) dünnsämig gemacht. Will man eine lange Brühe kurz einkochen, so läßt man sie noch eine Weile am Feuer, nachdem man das Obst herausgenommen hat.

B. Die Kompotts von frischem Obste.

1. Kompott von Kirschen. Die entsteinten Kirschen werden mit 2—3 Löffel Wasser (oder Wein, auch halb und halb), dem nöthigen Zucker, einem Stückchen Zimmt und nach Belieben auch 2—3 Nelken aufs Feuer gebracht und wenn sie anfangen zu kochen, etwas zur Seite gerückt, bis sie völlig gar sind, denn aufspringen dürfen sie nicht. Wird des Kompott von recht süßen Schwarzkirschen bereitet und gehört es zu einem gewöhnlichen Tisch, so kann der Zucker ganz fortbleiben.

2. Kompott von entsteinten Kirschen. Dieselben werden wie oben bereitet, doch kommt weder Wasser noch Wein daran; wird Zucker dazu genommen, so taucht man ihn bloß in Wasser ein. Zum Garwerden brauchen sie 20—25 Minuten, Glaskirschen bloß 1/4 Stunde,

saure Kirschen etwas länger. Viele lassen einige im Mörser feingestoßene Kirschkerne, etwa 5 Stück für jedes Pfund, mitkochen.

Zur Beachtung! Zimmtstücke, Nelken und andere Zusätze, die sich nicht auflösen, müssen bei allen Kompotts entfernt werden, ehe sie zu Tische kommen.

3. Kompott von süßen Aepfeln. Die Aepfel werden nach dem Abschälen in 4 Theile geschnitten und mit dem nöthigen Wasser, etwas ganzem Zimmt und wenig Zucker weichgekocht. Man kann, beim Ansetzen, 1 Löffel bis ½ Obertasse Essig, am besten guten Obstessig, dazu geben, wodurch das Kompott kräftiger wird, doch muß dann etwas mehr Zucker daran gegeben werden.

Zur Musbereitung sind süße Aepfel unverwendbar.

4. Kompott von ungeschälten Aepfeln. Man nimmt kleinere Aepfel mit recht dünner Schale, die mit kleinen, flachen Einschnitten versehen werden, entfernt die Blume, wäscht sie sehr sauber ab und giebt sie mit zwei Eßlöffeln Wasser für jeden Apfel, einen nicht zu knappen Stich frischer Butter, Zucker und einem Stückchen Zimmt aufs Feuer, wo man sie zugedeckt dämpfen läßt. Wenn sie beinahe weich sind, nimmt man den Deckel ab und setzt sie in den heißen Bratofen, wo man ihnen etwas Farbe giebt. Dieses Kompott ist sehr zu empfehlen.

5. Feines Apfelkompott. Man nehme dazu kleine säuerliche Aepfel von guter mürber Sorte, z. B. Borsdorfer, schäle sie recht glatt, steche das Kerngehäuse heraus und lege sie einen neben den andern in ein weites Geschirr; dann gieße man soviel kaltes Wasser hinzu, daß die Aepfel mehr und mehr zu Dreiviertheilen darin stehen, gebe reichlich Zucker (und die Schale von einer halben Zitrone) hinein, decke zu und lasse 6 bis 8 Minuten auf gelindem Feuer kochen; dann werden die Aepfel gewendet, wieder zugedeckt und nochmals gekocht, doch nicht so lange als das erste Mal. Wenn sie genügend weich sind, hebt man sie auf die Kompottschüssel und thue reichlich Himbeer- oder Johannisbeersaft an die Brühe — man kann auch Erdbeer- oder Kirschsaft nehmen, doch ist ersterer etwas weichlich, letzterer weniger fein — und lasse den Saft kurz und dicklich kochen. Dann giebt man die Hälfte des Saftes über die Aepfel und bewahrt die andere bis zum Gebrauch in einem Gefäß von Porzellan oder Glas. Vor dem Anrichten kommt der Saftrest darüber, wodurch die Früchte recht frisch aussehen, und in die Höhlung kommt anstatt der Blume eine eingemachte Himbeere oder Kirsche oder ein Stückchen Fruchtgelee, in Ermangelung dessen man auch Marmelade geben kann.

Mit Weißwein bereitet wird dieses Kompott noch feiner, doch ist dies nicht nöthig, da es auch sonst ganz vorzüglich ist.

6. Kompott von rohen Aepfeln. Die zur Verwendung kommenden Aepfel müssen recht mürbe Tafelfrüchte sein. Man schält sie recht schön ab, entfernt die Kerngehäuse und schneidet sie in dünne Scheiben, die jedoch nicht zerbrechen dürfen. Recht süße rothe Apfelsinen werden ebenfalls geschält, die weiße dicke Haut, die unter der dicken gelben sitzt, zieht und schabt man mit einem scharfen Messerchen recht sauber ab, ohne die Frucht zu verletzen und schneidet sie dann ebenfalls in dünne Scheiben, aus denen man die Kerne herausstiecht. Einen besonders

pikanten Geschmack erhält dieses Kompott, wenn man die Apfelscheiben etwa 1—2 Stunden vorher in Zitronensaft und etwas Zucker marinirt. — Beim Auflegen des Kompotts verfährt man reihenweise und richtet nach der Mitte zu erhöht an; die unterste Reihe bilden Apfelsinen, die oberste Aepfel. Unter jede Reihe streut man dick Zucker und als Schlußstück, in die Mitte der letzten Reihe nämlich, setzt man eine kleine, unzerschnittene, rothe Apfelsine, die gut geschält und in Zucker gewälzt wurde. Dann giebt man einige Löffel leichten Weißwein oder Johannisbeersaft über das Kompott, recht gleichmäßig vertheilt und nicht mehr als die Früchte einsaugen können, und läßt etwa 1 Stunde stehen.

(Zur Verzierung kann man von der braunen Haut befreite Hälften süßer Mandeln und in Wein geschwellte Sultan-Rosinen oder, wenn es sehr fein sein soll, kleine, in Zucker eingemachte Früchte verwenden). Dieses Kompott eignet sich für ein Gesellschaftsessen.

7. Gewöhnliches Apfelmus. Geschälte säuerliche Aepfel werden in kleine Stücke zerschnitten, mit ziemlich viel Wasser und einem Stückchen Zimmt, sowie einigen Nelken aufs Feuer gebracht, wo man sie kochen läßt und wenn sie anfangen weich zu werden, gut durchrührt. Sobald die Aepfel breiig werden, rührt man sie so fein wie möglich, giebt 1 gehäuften Eßlöffel Stärke- oder Kartoffelmehl mit kaltem Wasser glatt gerührt, und das Drei- bis Vierfache an geriebenem Zwieback oder Schwarzbrot dazu. Diese Masse wird solange am Feuer gerührt, bis sie gut verkocht hat, auf eine Schüssel gestrichen und wenn man will, mit Zucker bestreut. Für einen gewöhnlichen Tisch und wenn die Aepfel von besserer Sorte sind, ist dies jedoch nicht nöthig. Dies Mus gehört zu Pfannkuchen und dergleichen.

8. Feines Apfelmus. Dazu gehören feine Tafeläpfel. Vorgerichtet werden sie wie oben, doch kann das Kerngehäuse mitgekocht werden. Man setze die Aepfel mit nicht zu viel Wasser an, in welches man den Saft einer halben Zitrone — für etwa 12 größere Aepfel — gepreßt hat und lasse sie zugedeckt recht langsam verkochen. Dann streiche man die Aepfel durch ein recht rein gescheuertes Sieb, an welchem weder Fett noch ein fremder Geruch haften darf, und rühre es mit dem nöthigen Zucker und reichlich Zimmt durch, der dem Kompott eine schöne Farbe giebt. — Man kann dieses Kompott auch mit Wein, ohne Zitrone, bereiten, bei den hohen Weinpreisen ist man jedoch in den meisten bescheideneren Haushaltungen gezwungen, mit dieser Flüssigkeit sparsam umzugehen und darum empfiehlt sich obige Bereitungsweise namentlich für jene Gegenden, die keinen Weinbau treiben. — Ein Zusatz von Johannis- oder Himbeersaft, wenn die Aepfel bald verkocht sind, macht das Kompott sehr fein.

Man richtet es bergartig und glatt in die Kompottschüssel und verziert es nach Belieben mit abgezogenen Mandeln, Zimmt oder Fruchtgelee. Für gewöhnlich bedarf es überhaupt keiner Verzierung, höchstens mit Zimmt, den man durch eine Düte in schönen Zickzackmustern darüber streuen kann.

9. Kompott von gebackenen Aepfeln (sehr zu empfehlen). Recht mürbe kleine Aepfel von säuerlichem Geschmack, an denen sich noch die Stiele befinden, werden mit Wasser und etwas Zucker, sowie einem

Stück ganzen Zimmt rasch halbweich gekocht. Dann läßt man sie auf einem Durchschlag ablaufen, dreht sie in geschlagenes Eigelb und geriebenen Zwieback, von dem sie dicht bedeckt sein müssen, und backt sie in Schmelzbutter hellbraun. Man bestreut die auf eine Schüssel gerichteten Aepfel, wie sie aus dem Fett kommen, dick mit Zucker und Zimmt, läßt sie erkalten und giebt vor dem Anrichten eine Aprikosen-, Himbeer- oder Erdbeersauce darüber oder auch nur einen passenden Fruchtsaft.

Bei einem anspruchslosen Gastessen kann man dieses Kompott auch anstatt einer süßen Speise geben und wird sicher damit Ehre einlegen.

10. Kompott von Quitten. Recht reife Quitten — die Birnen sind feiner, aber auch theurer als die Aepfel — schält man dünn ab, schneidet sie in 4 Theile, wenn sie sehr groß sind in 6—8 Schnitten, und kocht sie nebst den herausgenommenen Kerngehäusen und Schalen in reichlich Wasser und Zucker weich. Sie werden dann mit dem Schaumlöffel auf die Schüssel gehoben, während man den Saft — an den jetzt etwas Wein gegeben werden kann, doch nicht gegeben werden muß — noch kürzer und dicklich kochen läßt, ehe man ihn durch ein Sieb über die Früchte giebt, die nach dem Erkalten schön sulzen, wenn sie richtig gekocht sind.

11. Kompott von Birnen. Aus den vorgerichteten Birnen sticht man die Blume und kocht sie mit Zitronenwasser, Zucker und ganzem Zimmt in einem irdenen Geschirr recht langsam weich. Der Saft wird dann noch kurz eingekocht. Will man die Birnen schön roth haben, so darf man keinen Zitronensaft an das Wasser geben.

Zu Birnenkompott ist ein Zusatz von Wein oder Frucht-, besonders aber von Johannisbeersaft sehr zu empfehlen, da sie weichlich schmecken.

12. Kompott von Aprikosen. Die Steine werden entfernt, die Haut vorsichtig abgezogen und die Früchte mit ganz wenig Wasser oder Wein, auch halb und halb, und Zucker ungefähr 8 Minuten langsam gekocht. Man kann von einem Drittel der Früchte die Kerne aufschlagen, den innen befindlichen mandelartigen Kern herausnehmen, in heißes Wasser legen, die Haut abziehen und dann mitkochen. Es dürfen keine zu weichen Aprikosen genommen werden. Den Saft läßt man noch einkochen, wenn er etwas dünn sein sollte.

13. Pfirsich-Kompott. Wie Aprikosen, doch ohne Wein, dafür mit einem Zusatz von gutem Rum, der sie kräftiger macht.

14. Kompott von Reineclauden. Man nimmt ganz reife, doch noch feste Früchte, sticht die Schale mehrmals mit einer Nadel an, giebt ein großes Stück Zucker in Rum, Arak oder Wasser getaucht dazu und kocht die Früchte langsam und vorsichtig weich, damit sie nicht ansitzen, noch verkochen. Besser ist es, den Zucker erst vergehen zu lassen, ehe man die Reineclauden dazu giebt.

15. Gewöhnliches Kompott von Pflaumen. Zu ausgesteinten Pflaumen giebt man ein Stück ganzen Zimmt und einige Löffel Wasser, ja nicht zu viel, und läßt sie langsam weich kochen. Wenn die Früchte süß sind, ist der Zucker entbehrlich, doch setzt man geriebenen dazu auf den Tisch. Diese Pflaumen eignen sich zu Klößen und Pfannkuchen 2c.

16. Feines Kompott von Pflaumen. Schöne, feste Pflaumen taucht man in kochendes Wasser und zieht dann die Schale ab. Dann taucht man 1 Stück Zucker in Rum, gießt 1—2 Likörgläschen Rum besonders dazu, giebt ein Stück Zimmt und die ausgesteinten Pflaumen in die Kasserolle und läßt langsam kochen. Dieselben müssen ganz weich werden, doch dürfen sie nicht zerkochen. Den Saft läßt man dann noch eine Weile allein kochen und giebt ihn durch ein Sieb über die Früchte.

17. Pflaumenmus. Zu 2 Pfund ausgesteinten Pflaumen giebt man 6 Eßlöffel Wasser und läßt sie darin mit einem Stückchen Zimmt zerkochen. Wenn sie ganz breiig geworden sind, rührt man sie durch ein Sieb, giebt den erforderlichen Zucker, einen Theelöffel geriebene Zitronenschale und 1 Eßlöffel in Butter geröstetes und dann mit etwas Wasser glatt gerührtes Mehl dazu oder ebenso bereitetes, geriebenes Weißbrot, welches keinen Wasserzusatz erfordert. Man läßt dies gut verkochen und giebt das Mus, wenn es als Kompott bestimmt ist, kalt, mit einer Mehlspeise oder warm zu Tisch.

18. Feines Pflaumenmus. Man bereitet es in der oben angegebenen Art; statt geröstetem Mehl oder Brot rührt man jedoch 1—2 Eßlöffel abgezogene, geriebene Mandeln und ein Gläschen Rum oder Arak durch. Dieses Mus ist vorzüglich und wird als Kompott gegeben.

19. Kompott von Prünellen. Wie feines Pflaumenkompott.

20. Kompott von Rhabarber (empfehlenswerth). Dieses Kompott wird im Frühjahre bis gegen Ende Juni bereitet und ist von angenehmem, säuerlichen Geschmack. Man benützt die Blattrippen und dicken Stengel; doch nur so weit sie noch weich sind, zieht man ihnen die Haut ab und schneidet sie in kurze Stücken, etwa centimeterlang. Darnach giebt man sie in kaltes Wasser, auf einen Suppenteller Rhabarber $^1/_2$ kleine Obertasse voll, thut Zucker und ein kleines Stückchen Zimmt dazu, deckt zu und läßt rasch weich kochen. Dann faßt man die Frucht mit dem Schaumlöffel heraus, giebt etwas klargerührtes Stärkemehl an die Brühe, etwa einen Theelöffel voll, läßt es gut verkochen und giebt die Brühe durch ein Siebchen über die Stengel. Zu einem Gesellschaftsessen kocht man die Rhabarber gewöhnlich mit Wein, wodurch sie besonders fein wird und kocht die Brühe mit Zucker sämig.

21. Kompott von Heidelbeeren. Die Heidel- oder Bickbeeren werden von allen Blättchen und Stielen gereinigt. Dann giebt man sie durchstreut mit Zucker und Zimmt in ein irdenes Geschirr, deckt einen Deckel darüber und setzt dies in kochendes Wasser, läßt fortkochen und die Beeren darin weich werden. Die Kompottschüssel wird mit kleinen Zwiebäcken oder Bisquits ausgelegt, die Beeren darüber gegeben und wieder belegt (und in einem Töpfchen dicke, süße Sahne dazu auf den Tisch gestellt, damit jeder nach Belieben davon nehmen kann).

22. Kompott von Stachelbeeren. Man nimmt dazu noch recht feste, nicht ganz reife Beeren, zieht alle Stiele und Blätter ab, legt die Beeren auf einen Durchschlag und übergießt sie zweimal mit heißem Wasser, wodurch ihr Säuregehalt gemildert wird. Dann läßt man gezuckertes Wasser kochend werden, thut die Beeren hinein, läßt sie ein paarmal aufwallen, doch ja nicht zu lange, da sie leicht zerfahren, faßt sie mit

dem Schaumlöffel auf die Schüssel, giebt neue Beeren hinein und fährt so fort bis alle gekocht sind. Der Saft wird dicklich eingekocht und über die Früchte gegeben. Man kann Zimmt darüber streuen oder auch ein Stückchen an die Brühe geben, doch ist dies nicht nöthig.

Kompott von Himbeeren oder Erdbeeren. Blättchen, Stiele, schlechte Beeren und Unreinigkeiten aller Art werden sorgfältig entfernt. Dann taucht man Zucker in Wasser, läßt ihn in einer Kasserolle zergehen, giebt, sobald er kocht, die Beeren hinein und läßt sie ein paar Augenblicke aufkochen, wobei man dies öfter vorsichtig schüttelt. Die Beeren werden mit dem Schaumlöffel auf die Schüssel gegeben, der ausfließende Saft zur Brühe gegossen, die man nochmals aufkochen läßt, bis sie recht schön dicklich geworden ist. Wenn der Saft etwas abgekühlt ist, giebt man die Hälfte davon über die Beeren, die andere Hälfte erst vor dem Anrichten. — Besonders gut ist es, wenn man erst nur ein paar Löffel Saft über die Beeren giebt, den Rest erkalten läßt und dann mit ziemlich viel dicker, süßer Sahne durchrührt, so daß der Saft eine zart rosa Farbe erhält, und über die Beeren giebt, die man 1/4 Stündchen noch stehen läßt. Ein solches Beerenkompott ist von ausgezeichnetem Wohlgeschmack; es können Bisquits dazu gegeben werden.

24. **Kompott von Johannisbeeren.** Man streiche rothe Beeren so von den Stielen, daß sie ganz rein herabkommen und koche sie wie in der vorstehenden Nummer, doch ohne Sahne. Diese Beeren brauchen viel Zucker.

C. Kompotts von getrocknetem Obste.

1. **Kompott von Aepfeln.** Die Aepfel oder Apfelspalten müssen in kaltem Wasser sehr gut gewaschen werden und werden in reichlich Wasser mit Zucker und ganzem Zimmt weich gekocht. Nachdem man sie herausgenommen hat, giebt man glattgerührtes Stärkemehl an die Brühe und läßt sie damit sämig kochen. — Man kann auch zu getrockneten Aepfeln Zitronensaft oder Schale geben.

2. **Kompott von getrockneten Birnen.** Wie die Aepfel.

3. **Kompott von getrockneten Kirschen.** Man lege sie einige Augenblicke in heißes Wasser, wäscht sie gut ab und kocht wie die Aepfel. An die Brühe darf kein Mehl gegeben werden, doch kann man sie kurz einkochen lassen.

4. **Kompott von getrockneten Pflaumen.** Falls die Pflaumen nach dem Waschen noch immer nach Rauch schmecken sollten, so wird das erste Wasser, sobald es zu kochen beginnt, abgegossen und durch frisches, aber heißes ersetzt. Man giebt Zucker, Zimmt und etwas Zitronenschale dazu, deckt zu und läßt langsam weich kochen. Mit reichlicher Brühe ist dieses Kompott zu Klößen und einfachen Mehlspeisen für einen einfachen Tisch sehr gut.

5. **Pflaumen-Kompott nach anderer Art.** Die gewaschenen Pflaumen werden mit ziemlich viel Wasser und einem Stück Butter in einen Topf gegeben und in den heißen Bratofen gesetzt, in welchem man sie stehen läßt, bis sie gut ausgequollen und ganz weich geworden sind. Man rüttelt sie jedoch zuweilen auf und sorgt dafür, daß die Brühe

immer über den Zwetschgen steht, worauf man beim Bemessen des Wassers Rücksicht nehmen muß. — Die Brühe wird dann abgegossen, aufs Feuer gebracht und mit Zucker und Zimmt ein Weilchen gekocht. Dazu mischt man je nach der Menge soviel Rum oder Arak durch, daß die Brühe einen angenehmen kräftigen Geschmack erhält und giebt sie halb erkaltet über die Zwetschgen, die man fest zudeckt und so einige Tage, wenigstens aber über Nacht stehen läßt. Werden sie von der Brühe nicht ganz bedeckt, so muß man das Geschirr öfter schwenken, daß sie gut untereinander kommen. Nach vollständigem Erkalten muß nachgesehen werden, ob sich etwa Fett abgesondert hat und wenn dies der Fall ist, es abnehmen. — Der Zimmt wird erst vor dem Anrichten herausgenommen.

Dieses Kompott kann zu allen Fleischgerichten ohne Saft, zu Braten ꝛc. gegeben werden, selbst wenn Gäste anwesend sind.

6. Pflaumenmus. Man kocht die Zwetschgen mit Zimmt, aber ohne Zucker, weich und preßt sie dann durch ein Sieb. Das Mus wird mit klarem Zucker verrührt und nochmals durchgekocht.

Oder man röstet geriebenes Schwarzbrot in Butter, schwellt Sultanrosinen in Wasser und rührt dies nebst klarem Zucker und guter Milch durch die durchgedrückten Zwetschgen.

In letzterer Art bereitetes Mus ist besonders angenehm, doch kann man auch unter das erstere etwas Milch rühren, wodurch es sehr geschmeidig und mild wird.

7. Kompott von getrockneten Prünellen. Man spüle sie in kaltem Wasser und setze sie mit Wasser, Zucker und ganz wenig Zimmt, den man auch weglassen kann, an's Feuer. Sie müssen langsam und nicht zu weich gekocht werden.

Zur Beachtung! Kompotts von getrocknetem Obste sind für Gesellschaftsessen im Allgemeinen nicht verwendbar, doch kann man eines der feineren schon geben, wenn es sich nur um eine kleine freundschaftliche Mahlzeit handelt, bei welcher man keine Umstände zu machen braucht. — Zu gewöhnlichen Kompotts kann man Farinzucker nehmen, nur muß man sich überzeugen, daß er unverfälscht ist.

XI. Milch-, Eier- und Pfannenspeisen.

A. Kurze Anleitung zur Bereitung von Milch-, Eier- und Pfannenspeisen.

Es soll hier nochmals in Erinnerung gebracht werden, daß eiserne Geschirre zur Bereitung von Milchspeisen unverwendbar sind, sich hingegen aber sehr eignen zum Backen von Pfannkuchen, sofern kein Obst mit der Pfanne in Berührung kommt. Jedenfalls aber muß Eisengeschirr peinlich sauber gehalten werden, was übrigens bei anderem nicht minder Noth thut. — Zu Milchbrei — jeder Art — kann auch ein anderes Fett verwendet werden als echte Butter, zu Eierspeisen ist auch Kokosnußbutter sehr gut, und zu Eier- und Pfannkuchen, Plinsen ꝛc. können auch Schweine-

fett, Speck und, wenn sie sehr einfach bereitet sind, selbst ausgeglühtes Rüböl angewendet werden, obschon das letzte von allen Küchenfetts das minderwerthigste ist.

Wenn man Teig zu Eier-, Pfannkuchen ꝛc. bereitet, so schlägt man zunächst die Eier in einem hohen schmalen Topf gut untereinander, verrührt sie dann gut mit dem Mehl und fügt endlich nebst den sonst noch angegebenen Bestandtheilen die erforderliche Milch schwach lauwarm dazu; kalt aber dann, wenn das Eiweiß zu Schaum geschlagen wird. Mit Schaum bereitete Kuchen werden höher, zarter und endlich erhält man von der gleichen Teigmasse auch mehr Kuchen als sonst.

Zum Backen giebt man verhältnismäßig reichlich Fett in die Pfanne; wenn es anfängt heiß zu werden — rauchen darf es noch nicht — gießt man, einen runden, sich erweiternden Kreis beschreibend, den Teig hinein, worauf man die Pfanne schüttelt, damit er sich gleichmäßig vertheilt. Wenn die Masse etwas fest geworden ist, lockert man sie mit dem Pfannkuchenmesser auf; sitzt sie an einer Stelle an, so giebt man ein Körnchen Fett dorthin. Ein dicker Kuchen muß an vielen Stellen mit dem Messer angestochen werden, damit er durchbackt.

B. Milchspeisen.

1. Reisbrei. 2 Liter Milch oder $1^1/_2$ Liter Milch und $^1/_2$ Liter Wasser, oder halb und halb macht man mit 50 Gr. Butter kochend, giebt eine Prise Salz, Zucker nach Geschmack und $^1/_2$ Pfund gebrühten Reis hinein. Für einen gewöhnlichen Tisch kann der billige Bruchreis genommen werden. Man lasse den Reis langsam und nicht zu dick quellen und sei beim Durchrühren vorsichtig, damit er nicht zerrührt werde. Wird er kalt gegeben, so muß beim Kochen darauf gerechnet werden, daß er stark nachdickt; namentlich im Sommer ist er sehr angenehm. — Auf der Schüssel bestreut man ihn mit Zucker und Zimmt oder mit geriebener Chokolade. Giebt man ihn kalt, so wird er vor dem Anrichten durchgerührt, bis das Häutchen vergangen ist, glatt gestrichen und dann bestreut.

2. Reisbrei mit Zwetschgen. Wenn der Brei, den man womöglich ohne Wasser und nur mit $1^1/_2$ Liter Milch bereiten sollte, schon beinahe weich geworden ist, giebt man $^1/_2$ Pfund weichgekochte Zwetschgen mit ihrer Brühe dazu. Dieser Reis darf nicht zu weich gekocht werden, indem er sonst beim Durchrühren zu einem unansehnlichen Mus werden würde; damit er keinen Rauchgeschmack von den Zwetschgen annehmen kann, ist es gut, dieselben mit kaltem Wasser ans Feuer zu bringen, darin einmal stark aufkochen zu lassen und diese Brühe dann abzugießen und durch kochendes Wasser zu ersetzen.

3. Reisbrei mit Aepfeln. Kurz vor dem Anrichten mischt man etwa 8 mit Zucker und Zimmt gekochte, in passende Stückchen geschnittene Aepfel nebst ihrem Safte oder im Verhältnis Apfelmus und den Reisbrei, rührt ihn gut durch und läßt ihn noch einige Minuten nebenher am Herde stehen. Ist er dick genug, so kann man ihn mit Zucker be-

streuen und in den Ofen setzen, damit er oben eine gelbe Kruste bekommt. Es können auch noch 60 Gr. Rosinen darunter gemischt werden.

4. Griesbrei. Wie Reisbrei. Kann ebenfalls mit Zwetschgen oder Aepfeln bereitet werden.

5. Brei von Buchweizengrütze. Man richte sich in der Bereitung nach dem kalten Brei von Buchweizengrütze (siehe: Kalte, süße Speißen). Auf der Schüssel wird Zucker, Zimmt und braune Butter darüber gegeben. Dieser Brei ist namentlich seiner Leichtverdaulichkeit wegen für Kinder und Kranke sehr passend.

6. Perlgraupen in Milch. ½ Pfund Perlgraupen wird in wenig Wasser eingekocht, bis die Brühe ziemlich eingegangen ist, dann gießt man langsam nach und nach kochendes Wasser nach Bedarf zu und läßt die Graupen weich werden, worauf man ein Stück Butter, Milch und Zucker dazu giebt und sie darin dick kochen läßt. Noch angenehmer sind die Graupen, wenn man, sobald das erste Wasser vergangen ist, nur mehr Milch nachfüllt. Auf der Schüssel wird die Masse mit Zimmt und Zucker bestreut, nach Geschmack noch heiße Butter darüber gegeben und gekochtes Obst dazu gereicht; am erwünschtesten ist ein Kompott von frischen oder getrockneten Zwetschgen. Außer dem Kompott kann man auch Rauchfleisch oder Pökelfleisch dazu geben; dann würde es aber rathsam sein, Zucker und Zimmt, oder wenigstens letzteren, wegzulassen.

7. Dampfnudeln. 30 Gr. gute Preßhefe werden in einigen Löffeln lauwarmer, leicht gezuckerter Milch aufgelöst und gehen lassen. Wenn die Hefe so aufgegangen ist, daß das ursprünglich nur halb volle Töpfchen bis beinahe an den Rand gefüllt erscheint, gießt man sie in ein Pfund Mehl, in dessen Mitte man ein Grübchen gemacht hat, stäubt Mehl darüber, legt ein leichtes Tuch über die Schüssel und läßt den Teig aufgehen. 2 ganze Eier und 1 Eidotter, 1 Deciliter lauwarme Milch, 130 Gr. geschmolzene Butter, 1 Prise Salz und geriebenen Zucker schlägt man untereinander, mischt es an den aufgegangenen Teig, den man solange rührt, bis sich feine Blasen bilden. Dann deckt man wieder das Tuch darüber und stellt ihn bei Seite an einen warmen Ort. Wenn der Teig gegangen ist, stürzt man ihn auf ein mit Mehl bestreutes Backbrett, schneidet davon nicht zu große Stücke, die man rundet und nebeneinander in eine mit Butter ausgeschmirte Kasserolle legt. Man deckt wieder das Tuch darüber und wenn sie noch einmal so groß geworden sind, werden sie oben mit geschmolzener Butter bestrichen und im Ofen 20—25 Minuten gebacken. Dann giebt man eine große Tasse stark kochende, gut gesüßte Milch darüber und läßt die Nudeln noch solange im Ofen stehen, bis alle Flüssigkeit in sie hineingezogen ist. Man schüttet sie dann aus, löst sie vorsichtig voneinander und bestreut sie auf der Schüssel stark mit Zucker und giebt einen Vanillen-, Milch- oder Obstguß dazu; man kann aber auch braune Butter und ein gekochtes Obst reichen.

8. Bayrische Nudeln (vorzüglich). In ½ Liter guter Milch läßt man ¼ Pfund Zucker und 85 Gr. Butter vergehen, macht diese Mischung kochend und rührt 250 Gr. Weizenmehl hinein. Man rührt diese Masse solange, bis sie sich vom Topfe schält und füllt sie hierauf

in eine Porzellanschüssel. Nach dem Erkalten rührt man 4 ganze und 6 gelbe Eier durch. Nun macht man gesüßte Milch kochend, in der man eine Viertelstange aufgeschlitzte Vanille hat mehrere Stunden ausziehen lassen, taucht einen silbernen Eßlöffel hinein, sticht damit nicht zu große, längliche Klöße vom Teig und legt sie in die Milch, in der man sie gut aufkochen läßt. Eine Kasserolle wird gut mit Butter ausgeschmiert, mit gestoßenem und gesiebtem Zwieback, unter welchen man Zucker mischt, ausgestreut; die Nudeln nimmt man nun mit dem Schaumlöffel heraus, läßt die Milch ablaufen und legt sie nebeneinander in das Geschirr. Vorher schon hat man von knapp 1/4 Liter eine dicke Creme von Vanille bereitet, welche über die Nudeln gestrichen wird, worauf man sie in den Ofen setzt und darin backen läßt, bis alle Flüssigkeit vergangen ist und die Oberfläche sich schön gelbbraun gefärbt hat. Vor dem Anrichten bestreut man sie mit Zucker. Wegen Bereitung der Creme sehe man: süße, kalte Speisen.

C. Eierspeisen.

1. Das Eierkochen. Man lasse das nöthige Wasser brausend werden und lege die Eier dann mit einem Füllöffel vorsichtig hinein. Die Eier werden je nachdem man sie mehr oder minder flüssig oder dicklich haben will 2—4 Minuten im bedeckten Topfe gekocht. Zum Halbhartkochen brauchen sie 5 Minuten, das Innere ist dann noch weich; zum richtigen Hartkochen 10 Minuten. Kiebitzeier werden höchst selten anders als halb hart oder hart verspeist; man kocht sie wie gewöhnliche Eier und bringe nur solche auf den Tisch, deren Eiweiß eine bläuliche Färbung zeigt; andere sind verdorben. Harte und halbharte Eier werden aus dem kochenden gleich in kaltes Wasser gelegt und wenn sie nur mehr schwach lauwarm sind, vorsichtig abgeschält.

2. Soleier künstlich zu bereiten. Hartgekochte Eier werden mit der Hand am Tische solange gerollt, bis die Schale dicht mit kleinen Sprüngen bedeckt und weich geworden ist. So legt man sie in Salzwasser, welches soviel Salz enthalten muß, daß die Eier auf der Oberfläche schwimmen bleiben. Man läßt sie 12—24 Stunden darin liegen.

3. Gerührte Eier. Man nimmt nur frischgelegte Eier, schlägt sie in einem Topfe recht gut untereinander, mischt etwas Salz, nach Belieben auch Pfeffer oder Muskatblüthe oder feingeschnittenen Schnittlauch dazu und gießt dies in frische, heißgemachte Butter. Man rührt sie bis sie dick geworden sind, doch müssen sie ganz weich bleiben und richtet sie sogleich in einer erwärmten Schüssel an. Sollen die Eier nicht zerrührt werden, so hört man mit Rühren auf, sobald alle Flüssigkeit vergangen ist und läßt sie noch einen Augenblick am Feuer stehen.

Will man gerührte Eier sparsamer bereiten, so mischt man zu jedem Ei einen Eßlöffel Milch. Man kann diese Eier mit feingehacktem mageren Schinken bestreuen oder mit gehackten Sardellen oder auch dieses mit durchrühren, was viele noch vorziehen. Ohne diese Zusätze bereitete Eier giebt man gewöhnlich zu Bücklingen, Hering, Rauchfleisch, zu spinatartigen Gemüsen, Spargel u. s. f.

4. Verlorene Eier. Ein breites Geschirr füllt man 10—15 Centimeter hoch mit gesalzenem Wasser und wenn es kocht, wird die gewünschte Anzahl Eier, die ganz frisch gelegt sein müssen, schnell hineingeschlagen; doch dürfen auf einmal nicht mehr gekocht werden, als nebeneinander bequem Platz haben. Sobald das Eiweiß genügend dicht geworden ist, daß man die Eier herausnehmen kann, ohne daß sie zerfließen, hebt man sie mit dem Schaumlöffel heraus und giebt sie mit grünem Gemüse oder in einem Guß. Sardellen-, Zwiebel-, Senf-, säuerlicher Speck-, Sahnen- oder Rosinenguß sind am passendsten, manche lieben Kräuter- und Kapernguß. — Es ist vielfach gebräuchlich, 1—2 Eßlöffel Wein- oder Dragonessig an das Kochwasser zu mischen.

5. Spiegeleier. Man lasse in flacher Pfanne einen entsprechenden Stich Butter heiß werden und schlage dann die Eier, die mit feinem Salz, und wenu man will, auch mit feingeschnittenem Schnittlauch, bestreut werden, eins neben das andere hinein; es muß jedoch zwischen jedem einiger Raum bleiben, damit sie weder ineinander fließen noch anbacken können. Wenn das Weiße vollständig gestockt hat und milchweiß geworden ist, hebt man die Eier mit dem Pfannkuchenmesser heraus und belegt damit ein Gemüse oder Beefsteaks, oder man giebt sie als besonderes Gericht, letzteres namentlich zum Abendbrot oder zum zweiten Frühstück.

Werden die Eier in einer Spiegeleierform bereitet, worin sie eine bessere Form erhalten, so giebt man in jede Vertiefung ein Körnchen Butter und, wenn sie heiß geworden ist, 1 Ei.

D. Pfannenspeisen.

1. Feiner Eierkuchen. 5 frische Eier werden gut untereinander geschlagen, mit 3 Eßlöffel feinem Mehl und etwas Salz glatt verrührt, worauf man ungefähr $3^1/_2$ Deciliter leicht erwärmte Milch daran gießt und recht schaumig schlägt. Zucker mit oder ohne beliebigem Geruch, giebt man nach Geschmack. — Man macht hierauf ein entsprechendes Stück frische oder Kokosnußbutter heiß, läßt es aber nicht zum Rauchen kommen, und gießt entweder den ganzen Teig, oder wenn man den Kuchen nicht so dick haben will, nur die Hälfte davon hinein. Während des Backens muß die Pfanne öfter geschüttelt werden; wenn der Kuchen unten schön hochgelb und innen gar geworden ist, schiebt man ihn, ohne zu wenden, auf eine Schüssel, wo er in der Hälfte zusammengebogen und mit Zucker und Zimmt oder mit Chokolade bestreut wird.

Uebrigens kann das Eiweiß zu Schaum geschlagen und ganz zuletzt an den Teig gemischt werden. — Man kann einen Milch- oder Obstguß, Apfel-, Zwetschgenmus oder Preißelbeeren dazu reichen.

2. Omelette mit Eingemachtem. 5 Eidotter, 2 Eßlöffel feines Mehl, 65—87 Gr. Zucker mit Vanille- oder anderem Geruch, 3 Deciliter Milch, der steife Eierschaum. — Man backe von dieser Masse recht dünne Omeletten auf nur einer Seite, schiebe sie, wenn die untere Seite bräunlich, die obere fest und trocken geworden ist, vorsichtig auf die Schüssel, bestreiche die weiche Seite mit einem guten Obstmus oder mit einer be-

liebigen mit Wasser oder Wein verdünnten Marinade, rolle zusammen und bestreue mit Zucker. So oft eine frische Omelette eingegossen wird, kommt ein Stückchen Fett in die Pfanne.

3. Eierkuchen mit Fleisch. Man bereite den Teig wie zu feinem Eierkuchen, aber ohne Zucker, und nehme dafür etwas weißen Pfeffer und feingeschnittenen Schnittlauch wie auch mehr Salz an den Teig. Man backt davon messerrückendicke Kuchen nach Bericht und fülle ihre weiche Seite mit einem beliebigen Fleisch-Gehäckſel, welches mäßig heiß sein soll, worauf man die Kuchen in der Hälfte zusammenbiegt. Man kann auch kleingehackten gekochten Schinken dazu verwenden, den man mit gelbgeschwitzter Zwiebel in heißer Butter einen Augenblick am Feuer stehen läßt und dann mit 1 Löffel saurer Sahne, wenn man sie gerade hat, durchrührt. — Man kann den Schinken auch ohne weiteres kalt darüber streuen.

4. Gebackener Eierkuchen mit Fleisch. Man bereite die Kuchen wie in der vorstehenden Nummer, gebe von der Fleischfülle jedoch nur 1 Löffel in die Mitte hinein und schlage dann den Teig von allen Seiten darüber zusammen, dessen Ränder man mit Eidotter bestreicht und leicht aneinanderdrückt. Dann wird der ganze Kloß reichlich mit Ei bestrichen, dicht mit geriebener Semmel bestreut und in gutem Backfett schön gelbbraun gebacken. Es ist dies eine sehr angenehme Beilage für ein saftiges Gemüse, welches zu einem feineren Essen gereicht wird.

5. Omelette mit Kruste. 6 Eidotter, 1 Eßlöffel Stärke- oder Kartoffelmehl, Zucker mit Geruch nach Geschmack, $2^1/_2$ Deciliter Milch. Man backt die ganze Masse zu einem Kuchen, der unten nur gelb werden darf. — Vom Eiweiß bereitet man einen sehr steifen Schaum, zieht 65 Gr. Zucker mit oder ohne Geruch durch, streicht ihn gleichmäßig über die weiche, doch trockene Seite der Omelette und setzt diese in einen nicht zu heißen Ofen, in welchem sie bleibt, bis die Schaukruste hochgelb und fest geworden ist. Das Schwierigste ist, den Kuchen unten nicht zu braun werden, ihn aber auch nicht zu kurz backen zu lassen, damit er inwendig nicht ungar bleibt.

6. Plinsen zu backen. Der Teig wird ebenso bereitet wie für Eierkuchen, nur ist die Zusammensetzung des Teiges etwas verschieden. Man backt auch so, doch sehr dünn, doch auf beiden Seiten schön gelbbraun.

4 Eier, 125 Gr. feines Mehl, 3 Deciliter Milch, unter welche man $^1/_2$—1 Deciliter warmes Wasser mischen mag, 40—50 Gr. geschmolzene Butter, Salz und je nachdem auch Zucker mit Zitronengeruch.

Eine andere Mischung ist: 4—5 Eidotter, 125 Gr. Mehl, 3 Deciliter halb Milch, halb süße Sahne oder 2 Deciliter saure Sahne und 1 Deciliter warmes Wasser, 50 Gr. geschmolzene Butter, Salz, Zucker und Geruch nach Bedarf und Geschmack; der steife Eierschaum.

Eine dritte Mischung: 4—5 Eier, 125 Gr. Mehl, 3 Deciliter mildes braunes Bier, 65 Gr. geschmolzene Butter, Salz und Muskatblüthe. — Die davon gebackenen Plinsen sind auch sehr gut, wenn sie kalt verspeist werden.

Plinsen müssen ganz dünn eingegossen werden und ist beim Wenden große Vorsicht zu beobachten, damit sie nicht brechen. Man rollt sie zusammen, streut, sofern es sich mit der Verwendung verträgt, Zucker und Zimmt darüber und giebt ebenfalls gekochtes Obst, eingemachte Preißelbeeren oder einen Fruchtguß dazu.

7. Gefüllte Plinsen. Man kann sie wie Eierkuchen mit Fleisch oder mit einem Hirn wie es für Pastetchen angegeben ist; man sehe deshalb den Abschnitt: Pasteten und Pastetchen nach. — Gefüllte Plinsen werden ebenso wie ungefüllte auf beiden Seiten gebacken.

8. Mehlpuffer. Da zu Pufferkuchen Hefe genommen wird, müssen das Mehl leicht erwärmt, die Milch und Butter vor dem Mischen lauwarm gemacht werden.

3/4 Pfund feines Weizenmehl rührt man mit 30 Gr. in lauwarmer, schwach gesüßter Milch aufgegangener Hefe an, gießt nach und nach, je nachdem man den Teig derb haben will, 1/2—3/4 Liter Milch dazu und verrührt das Mehl damit, bis es glatt geworden ist. Dann giebt man 80 Gr. Butter und 3 Eier dazu, etwas Salz, und Zucker nach Geschmack; abgeriebene Zitronenschale giebt dem Kuchen einen angenehmen Geschmack. Er kann aber auch ohne Zucker mit etwas Muskatblüthe gemacht werden. Man schlägt den Teig, bis er Blasen wirft und läßt ihn dann aufgehen. Wenn sich die Masse etwa verdoppelt hat, macht man in einer Pfanne Butter heiß, oder halb Schmelzbutter, halb Nierenfett oder Schweinefett, gießt die Hälfte des Teiges nicht zu dick hinein, backt schön bräunlich, wendet und backt die andere Seite ebenso. Man sorge dafür, daß sich der Kuchen nicht zu schnell bräune, damit er inwendig gar backen kann; nöthigenfalls bedecke man das Feuerloch mit seinen Ringen. — Man kann den Kuchen mit gekochtem Obste oder einem Guß geben. Zum Thee ist er auch kalt mit frischer Butter recht angenehm.

9. Ofenpuffer. Unter obige Masse mische man noch 80—100 Gr. Corinthen oder Sultan-Rasinen und fülle sie, wenn sie aufgegangen ist, auf ein mit Butter bestrichenes Backblech von länglicher Form und mit hohem Rande und backe im heißen Ofen ohne zu wenden; gut ist es, den Kuchen vorher oben mit Butter zu bestreichen; er ist kalt sehr gut zu Thee. Viele bestreuen ihn mit Zucker und Zimmt, wenn er aus dem Ofen kommt.

10. Sächsische Kartoffelpuffer. 1 Pfund kalt und feingeriebene Kartoffeln mischt man mit 125 Gr. Mehl, Salz, nach Belieben auch Muskat, 3—5 Eidottern und soviel Milch oder saurer Sahne als der Teig erfordert. Zuletzt wird der sehr steife Eierschaum durchgezogen, worauf man sofort mit Backen beginnen muß. Man mache in einer Pfanne Schmelzbutter heiß, fülle den Teig löffelweise, dünn, doch zusammenhängend, hinein und backe die Puffer auf beiden Seiten schön goldbraun und kroß; daß Wenden muß vorsichtig geschehen. Eingemachte Preißelbeeren sind eine erwünschte Zugabe.

Kommt kein Obst ꝛc. zu den Puffern, so sind sie noch angenehmer, wenn man sie in Speck bratet.

11. Kartoffelpuffer auf andere Art. Recht mehlige, rohe Kartoffeln werden gewaschen, geschält und dann in frisches Wasser gelegt, welches so oft erneuert wird, bis es klar bleibt und von keiner milchigen Ausscheidung mehr getrübt wird. Dann werden die Kartoffeln abgetrocknet, gerieben, das Geriebene nochmals in Wasser gegeben, welches man nach 1/4 Stunde abgießt, auf ein Sieb gegeben, worin man sie mehrmals mit kaltem Wasser bespült und darin stehen läßt, bis alles Flüssige abgetropft ist. Die Mischung des Teiges wie das Backen der Puffer geschieht wie oben.

12. Feiner Mehlpfannkuchen. 5 Eidotter — man kann auch die ganzen Eier nehmen, dann aber bleibt der unten angeführte Eierschaum fort — werden mit 3 Eßlöffel feinem Mehl verrührt, worauf man soviel süße Sahne oder Milch daran gießt als zu einem dickfließenden Teige erforderlich ist, der nur mit Salz und vielleicht mit Muskat gewürzt wird. Nachdem man den Eierschaum im letzten Augenblick durchgezogen hat, läßt man in der Pfanne gutes Backfett heiß werden und gießt den Kuchen hinein, den man auf beiden Seiten schön gelb werden läßt; man muß öfter mit dem Messer hineinstechen, damit er innen gar wird. — Man kann übrigens auch 2—3 kleinere Kuchen davon backen.

13. Einfacher Pfannkuchen. 125 Gr. Mehl, 3 Eier, Salz und soviel Milch, daß es einen dicklich fließenden Teig giebt. Man backt entweder die ganze Masse zu einem großen Kuchen auf beiden Seiten schön hochgelb und kroß, wobei öfter mit dem Messer hineingestochen werden muß, damit er innen nicht teigig wird, oder man backe mehrere dünnere Kuchen davon.

14. Pfannkuchen mit Beeren. Man gieße den Kuchenteig, zu dem man 1 Ei mehr nehmen kann, in das heiße Fett und streue, sobald er anfängt fest zu werden, oben aber doch noch weich ist, frische Beeren beliebiger Art dicht darüber, die man anbacken läßt, ohne den Kuchen zu wenden, den man auf der Schüssel mit Zucker und Zimmt bestreut.

15. Gefüllte Pfannkuchen. Wenn die Oberseite des in die Pfanne eingegossenen Kuchens anfängt trocken zu werden, bestreicht man sie mit Zwetschgen- oder Apfelmus oder mit eingemachten Preißelbeeren, streut Zucker darüber und läßt sie noch ein Weilchen im Ofen stehen und vollends gar backen.

XII. Puddings, Aufläufe und andere süße Speisen.

A. Kurze Anleitung zur Bereitung von Puddings, Aufläufen usw.

Die zur Bereitung eines Puddings oder Auflaufs bestimmte Form resp. Schüssel wird inwendig mit geschmolzener Butter gut ausgestrichen und hierauf dicht mit geriebener Semmel oder Zwieback oder gestoßenem Zucker ausgestreut. Wenn eine Stelle leer bliebe, würde der Pudding daselbst anhängen.

Von der Güte der einzelnen Bestandtheile, aus denen ein solches Gericht besteht, hängt zum großen Theil das Gelingen desselben ab, ebenso auch vom genügenden Rühren der Masse. Man mische die einzelnen Bestandtheile nur in der angegebenen Reihenfolge. Der Eiweißschaum muß so steif sein, daß er aufrecht stehen bleibt; fremde Körper dürfen nicht an das Eiweiß gelangen. Man schlägt den Teig erst unmittelbar ehe man ihn gebraucht und mischt ihn sofort leicht ein; stehen darf er nicht. Man füllt dann die Form ohne Verzug zu Dreiviertheilen, verschließt sie fest und setzt sie in kochend heißes Wasser, welches sich in einem genügend großen und verschließbaren Topfe befindet. Gut ist es, auf den Boden desselben einen alten Teller zu setzen, damit die Puddingform fest darauf steht. Das Wasser darf nicht höher im Topfe sein, als daß es etwa kleinfingerbreit bis unter den Verschluß der Form reicht, damit ein Eindringen in dieselbe nicht stattfinden kann. Der Wasserkessel wird dann ebenfalls bedeckt und darf, solange der Pudding darinnen ist, nicht von der Stelle gerückt werden. Geht das Wasser zu sehr ein, so wird von der Seite kochendes vorsichtig nachgefüllt. Auch ist jede Erschütterung des Behälters wie der Form zu vermeiden; letztere darf nach beendetem Kochen erst wenige Augenblicke vor dem Anrichten abgenommen werden. Hat man einen genügenden Dampfkocher, so richte man das heiße Bad in diesem.

Kocht man den Pudding im Tuche, so wird eine alte, doch nicht durchlöcherte Serviette ausgewaschen, ausgewrungen, mit geschmolzener Butter bestrichen, darüber gleichmäßig dicht mit Mehl bestäubt und der Pudding hineingefüllt. Man knüpft die Serviette darüber zusammen, doch muß soviel freier Raum bleiben, als der Pudding zum Aufgehen braucht, wobei man darauf rechnen muß, daß nicht jede Masse gleich stark quillt. In der Form gekochte Puddings gelingen leichter und werden auch schöner. Die Masse zu Serviettenpudding muß fester sein als zu andern, sich aber doch noch rühren lassen. — Man schiebt dann ein dünnes langes Holz durch den Knoten und hängt den Pudding in das kochende Wasser, welches gleichmäßig, aber stark fortkochen muß.

Ein Auflauf wird nicht gekocht, sondern im Ofen gebacken und geräth am schönsten bei kräftiger Mittelhitze; ist die Hitze zu stark, so steigt und krümmt er sich, ehe er innen noch gar ist. Gut ist es, die Form im Ofen auf einen niedrigen Rost zu setzen und diesen nach Bedarf zu drehen, ohne sie selbst zu berühren; wenn aber die Unterhitze mangelhaft ist, muß davon Abstand genommen werden. Bräunt sich der Auflauf zu rasch, so belegt man seine Oberseite mit einem ganz dünnen mit Butter beschmierten Schreibpapier. — Sobald er 2-fingerhoch über den Rand gestiegen ist, muß er aus dem Ofen genommen und aber auch sofort zu Tische gegeben werden, da er sonst zusammenfällt und unansehnlich wird. — Da er in der Form zu Tische kommt, so umhüllt man diese, sofern sie nicht von Porzellan ist, mit einer gefalteten Serviette.

B. Die Puddings.

1. Pudding von Bratenresten. Beliebige Bratenreste werden von allen harten und braunen Theilen befreit und nebst dem vierten

Theil geräucherten Speck oder Schinkenfett und etwas Zwiebel klein gehackt. In 65 Gr. Butter, die schaumig gerieben wird, verrührt man 3 Eidotter und 250 Gr. Gries oder geriebenes und mit Milch befeuchtetes Weißbrot zu einem saftigen Brei, der mit der Fleischmasse, gehackter Petersilie, Salz, Pfeffer oder Muskat vermischt wird. Ist der Teig zu derb, so giebt man ein wenig Milch daran und zuletzt in jedem Fall den steif geschlagenen Eiweißschaum, worauf man wie gewöhnlich in einer mit Butter und geriebenem Brote vorgerichteten Form 1 Stunde im heißen Bade kocht. — Man kann zur Vermehrung der Masse und wenn man den Geschmack liebt, auch 1 gut gewässerten Hering mit unter die Fleischmasse hacken.

Wenn man will, kann man einen Kapern-, Zwiebel- oder Sardellenguß dazu geben, letzteren jedoch nur dann, wenn sich kein Hering im Pudding befindet.

2. Pudding von Fisch. Derselbe kann sowohl von rohen wie auch von gekochten Fischen bereitet werden.

500 Gr. Fischfleisch befreit man von Haut und Gräten. 125 Gr. Butter reibt man zu Sahne und verrührt diese mit 1 ganzen Ei und 3 Eidottern. 3 alte Semmeln werden fein gerieben, mit Milch befeuchtet und nebst dem Fisch an die Butter gemischt. Dazu kommt noch 1 große geriebene Zwiebel, 1 Eßlöffel gehackte Petersilie, Muskat, nach Belieben Zitronensaft oder Schale, Salz und ein kleines Obertäßchen gute Milch (oder saure Sahne). Zuletzt den Schaum von 3 Eiweiß. — Man füllt die Masse wie gewöhnlich in eine vorgerichtete Form und kocht ihn eine starke Stunde.

Man giebt einen Sardellen- oder Petersilienguß dazu.

3. Pudding von Schwarzbrot. Altes Schwarzbrot wird von der Kruste befreit, dann gerieben und in 50 Gr. Butter — für 250 Gr. Brot — geröstet. Gut ist es, das Brot vorher durch ein Sieb laufen zu lassen, damit keine großen Stücke in die Masse gelangen. — 125 Gr. Butter rührt man schaumig, giebt nach und nach 7 Eigelb, 125 Gr. Zucker und 125 Gr. mit der Schale gestoßene Mandeln, Zimmt, geriebene Zitronenschale (reichlich), wenig Kardamom, das Brot und zuletzt ein Glas Wein oder halb Rothwein, halb Rum dazu. Der Schaum der Eier wird nur leicht durchgezogen. Man kann das Brot auch mit 60 Gr. geschnittenen Sultan-Rosinen mengen. — Zum Kochen braucht dieser Pudding gute 2 Stunden.

4. Plumpudding (empfehlenswerth). Recht gut gewässertes, weißes, festes Nierenfett wird recht fein geschabt. Zu 375 Gr. nimmt man gleichviel Mehl, 1 Pfund Rosinen, 1 Pfund ausgesteinte Korintheu, beides fein geschnitten, 60 Gr. Zitronat feingeschnitten, 60 Gr. abgezogene geriebene Mandeln, 100 Gr. Zucker, 1 Kaffeelöffel Zimmt, 1 Prise gestoßene Nelken, 2 Messerspitzen Muskatnuß, 1 Weinglas Rum und 6 ganze Eier. Diese Masse wird recht gut gemengt und giebt man dann noch soviel Milch oder Sahne dazu, daß die Masse wie ein festerer Hefenteig wird, sich aber doch noch rühren läßt; der Kochlöffel soll darin aufrecht stehen bleiben. — Ein derbes Tuch wird in der Mitte dick mit Butter bestrichen, mit Mehl bestreut und die Puddingmasse eingefüllt. Die vier Enden des Tuches werden darüber mit einem Bindfaden recht

fest gebunden, doch muß ein etwa 3-fingerbreiter Raum frei bleiben, damit der Pudding schwellen kann. Man läßt ihn, im kochenden Wasser schwimmend, 3½—4 Stunden stark kochen, lieber etwas länger als kürzer, da er sich schwer durchkocht. — Wenn man ihn aufbindet, schlägt man die Tuchzipfel zurück, stürzt den Pudding auf die Schüssel, hebt das Tuch vorsichtig ab, drückt ein ziemlich tiefes Grübchen oben hinein, füllt es mit Rum oder Arak, mit welchem auch der Pudding selbst so übergossen wird, daß sich auch auf der Schüssel davon befindet und zündet dies an vor der Thüre des Speisezimmers. Oder man bringt den Pudding so auf den Tisch und zündet ihn erst da mit einem Fidibus an. Man giebt einen Schaumguß und Rum dazu. Diese Menge reicht für 18—24 Personen, doch kann man sie auch für eine geringere Zahl beibehalten, da das, was übrig bleibt, sich kalt wie Kuchen essen läßt.

5. Englischer Apfelpudding. 250 Gr. geschabtes Nierenfett mischt man mit 1 Pfund feinem Mehl, giebt 1½ Theelöffel Zimmt, 3 Eßlöffel Zucker, 1 Ei und etwas Salz dazu, gießt soviel kaltes Wasser daran, als man zu einem festen Teig gebraucht, der sich wie Nudelteig verarbeiten läßt. Sobald er nicht mehr an den Händen klebt, rollt man ihn rund wie ein Tortenblatt aus, in der Dicke eines starken Messerrückens, legt ihn auf ein mit Mehl bestäubtes, derbes Tuch und füllt die Apfelfülle hinein, die man folgender Art bereitet: Säuerliche Aepfel werden geschält, das Kernhaus entfernt, in nicht zu dünne Scheiben oder Würfel geschnitten, dann mischt man für jedes Pfund Aepfel 80 Gr. Korinthen oder kleine Rosinen, 60 Gr. Zucker und etwas Zimmt darunter und mengt es recht gut. Der Teig wird von allen Seiten über die Aepfel geschlagen, an den Rändern mit Eidotter bestrichen, fest zusammengedrückt und das Tuch darüber nicht zu fest zusammengebunden. Man hängt es in kochendes Wasser und läßt gegen 2 Stunden stark kochen. — Man giebt einen einfachen Beiguß von Obst und klarem Zucker dazu.

Zu einem Gesellschaftsessen ist dieser Pudding nicht geeignet.

6. Gewöhnlicher Hefepudding. 40 Gr. gute Preßhefe setze man mit einigen Löffeln von der zum Pudding bestimmten lauwarmen Milch und 1 Theelöffel Zucker zum Gehen auf. — 500 Gr. Mehl werden in eine Schüssel geschüttet, in die Mitte desselben macht man ein Grübchen. — Die übrige Milch — man rechnet im Ganzen 4½ Deciliter — wird mit 2 ganzen Eiern und 70 Gr. geschmolzener, lauwarmer Butter gut verrührt. Zuerst giebt man die aufgegangene Hefe an das Mehl, dann die Eiermilch, 60 Gr. Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone und ½ Pfund kleine Rosinen oder geschnittene Korinthen; wenn man will noch 70 Gr. feingeschnittene, abgezogene Mandeln, die einen sehr angenehmen Geschmack geben. Man füllt diese Masse, nachdem sie gut gemischt ist, in eine mit Butter und Weißbrot vorgerichtete Form, die aber nur knapp zur Hälfte voll werden darf, läßt dieselbe in der Wärme stehen, bis der Pudding gegangen ist und setzt sie dann in kochendes Wasser, in welchem man 1 Stunde kochen läßt. Die Bereitung dieses Puddings ist nicht leicht. Ehe man ihn zu Tische giebt, wird er mit Zucker und Zimmt bestreut; man giebt ein einfaches Kompott mit vieler Brühe oder einen billigen Oelguß dazu.

7. Kartoffelpudding. Gute Kartoffeln von mehliger Art werden am Tage zuvor im Bratofen gar gebraten. Vor dem Schälen reibt man sie einzeln mit einem reinen Tuche gründlich ab und reibt sie dann auf dem Reibeisen. Nur das was hinter dasselbe fällt und recht klar ist, wird auf einem Teller gesammelt, bis man ein Pfund davon hat. — 125 Gr. Butter reibt man zu Sahne, giebt nach und nach 8 Eidotter dazu, dann 125 Gr. Zucker (und 60 Gr. abgezogene und geriebene Mandeln, unter denen 2—3 bittere sein dürfen), die abgeriebene Schale einer kleinen Zitrone, die Kartoffeln und 125 Gr. Rosinen. Man muß diese Masse ziemlich lange rühren, zieht hierauf den sehr steif geschlagenen Eiweißschaum nur leicht darunter, füllt dieselbe in eine mit Butter und Brot vorgerichtete Form und läßt sie 1½ Stunde im heißen Bade kochen. Man giebt einen beliebigen süßen Guß dazu.

Dieser Pudding reicht für 10—12 Personen.

8. Pudding von Semmel (einfach). 600 Gr. Semmel- oder Milchbrot, welches 2 Tage alt sein muß, wird von der Rinde befreit und gerieben, während man erstere in Mörser stößt und dann beides mengt. Ueber das Brot gießt man 1 Obertasse Milch und giebt 45 Gr. Butter dazu und kocht es am Feuer zu einem glatten, dicken Brei, der sich vom Topfe löst. — Dann rührt man noch 45—50 Gr. Butter zu Sahne, mischt 5 Eidotter nach und nach dazu, 100 Gr. Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 1 Theelöffel Zimmt, 4 gestoßene Nelken und 100 Gr. zerschnittene Korinthen. Dazu kommt der Semmelbrei, der etwas abgekühlt sein muß, und der steife Schaum der 5 Eiweiß. Dieser Pudding wird 1¼ Stunde gekocht und mit reichlichem Beiguß von Obst, Wein oder Rum angerichtet, da er etwas trocken ist.

9. Griespudding. In ½ Liter Milch giebt man 100 Gr. Butter, gleichviel Zucker und, wenn dies kocht, läßt man 200 Gr. feinen Gries langsam einlaufen und kocht es zu einem glatten, dicklichen Brei, der aber nicht zu steif sein darf. Wenn er erkaltet ist, rührt man nach und nach 8 Eidotter darunter, ½ Theelöffel Vanille oder Zimmt oder die abgeriebene Schale ½ Zitrone und, wenn man will, 60—80 Gr. Rosinen. Man kocht den Pudding 1 starke Stunde und reicht einen beliebigen süßen Guß dazu. Diese Masse reicht für 8 Personen.

10. Feiner Reispudding. 8 Deciliter Milch, in welche man ein Stückchen Vanille gegeben hat, bringe man zum Kochen, thue dann 250 Gr. gutgebrühten Reis hinein und koche davon einen steifen Brei. — 100 Gr. Butter werden zu Schaum gerührt, nach und nach mit 8 großen Eidottern und mit 65 Gr. abgezogenen und geriebenen Mandeln vermischt, zuletzt giebt man 125 Gr. Zucker hinein und wenn der Reisbrei etwas abgekühlt ist auch diesen, worauf der sehr steife Eiweißschaum leicht durchgezogen wird. Man kocht den Pudding 1 starke Stunde und giebt einen feinen, süßen Guß dazu. Für 10 Personen.

11. Pudding von Reismehl. 250 Gr. Reismehl rühre man mit 2 Deciliter kalter Milch recht glatt. — 6 Deciliter Milch, 75 Gr. Butter und 125 Gr. Zucker mische man zusammen, thue ein Stückchen Vanille hinein und bringe es zum Kochen, worauf man dann das angerührte Mehl langsam und bei beständigem Rühren einlaufen läßt und

solange fortrührt, bis sich die Masse vom Topfe löst. — 75 Gr. Butter werden zu Sahne gerührt, mit 9 Eidottern vermischt, der abgekühlte Mehlbrei dazu gegeben und zuletzt der Eiweißschaum durchgezogen. Die Form dazu wird mit Butter ausgeschmiert und mit gestoßenem Bisquit oder Zucker ausgestreut. Man koche 1—1¼ Stunde und gebe einen feinen Guß dazu. Für 10—12 Personen.

C. Die Aufläufe.

1. Auflauf von Mehl oder Kartoffelmehl oder Reismehl. 200 Gr. feingesiebtes Weizenmehl wird mit ½ Deciliter kalter Milch ganz fein abgerührt und darnach dünn in ¾ Liter kochende Milch einlaufen gelassen. Man rührt fort und fort, bis diese Mischung von Neuem zu kochen beginnt; wenn aller Mehlgeschmack vergangen ist, giebt man eigroß Butter dazu und rührt nun, bis sich der Brei vom Topfe löst. — Dann giebt man ihn in eine Schüssel, thut 200 Gr. gesiebten Zucker und Vanille nach Belieben daran und rührt dies ½ Stunde. Wenn diese Masse völlig erkaltet ist, giebt man nach und nach 10 Eidotter dazu und verrührt sie sehr gut, ehe man den steifen Eiweißschaum durchzieht. Man richtet die Form mit geriebenem und gesiebten Bisquit vor und backt bei nur mäßiger Hitze. — Die Herstellung dieses sehr feinen Auflaufes, der für 8—10 Personen reicht, kommt Mark 1,20—1,50 und ist besonders empfehlenswerth, wenn die Eier billig sind.

2. Auflauf von Gries. Knapp 1 Liter Milch kocht man mit 125 Gr. Butter, etwas Zimmt und 200 Gr. Zucker. Wenn die Milch stark kocht, läßt man 250 Gr. feinen Weizengries unter fortwährendem Rühren einlaufen und, während man fortrührt, zu einem mäßig steifen Teig kochen, der sich von der Pfanne löst. — Wenn der Brei ziemlich abgekühlt ist, giebt man nach und nach 8 Eidotter darunter und zuletzt den steifen Eiweißschaum. Die Form wird wie gewöhnlich vorgerichtet. Diese Masse reicht für 12 Personen.

3. Auflauf von Reis (einfach). ½ Pfund guten gebrühten Reis setzt man in kochender Milch, etwa 1 Liter, ans Feuer und giebt, wenn er eine Weile gekocht hat, 100 Gr. Butter und 100 Gr. Zucker dazu; man kann ein Stück Zimmt oder Vanille mit der Milch aufs Feuer bringen. Wenn der Brei steif geworden ist, läßt man ihn abkühlen, rührt 6 Eidotter darunter und zuletzt den steifen Eierschaum und backt wie gewöhnlich ¾—1 Stunde. Zu diesem als Hauptgericht nach der Suppe für 6 bis 8 Personen reichenden Auflauf giebt man Zucker und Zimmt auf den Tisch und nach Belieben auch eine Milchsauce. Dieser Auflauf kann auch von übriggebliebenem Milchreis bereitet werden; ist letzterer ohne Butter gekocht, so rührt man die erforderliche Menge derselben mit den Eiern schaumig und giebt den kalten, aber gut verrührten Reis darunter.

4. Reisauflauf mit Rosinen. 1 Liter Milch, reichlich gemessen, 250 Gr. guten Reis, 125 Gr. Butter, 100 Gr. Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 125 Gr. Sultan-Rosinen oder entkernte Korinthen und 7 Eier. — Gemischt und gebacken wird dieser Auflauf nach obigen Angaben. Man kann ihn auch von übrigem Milchreis bereiten.

5. Reisauflauf mit Aepfeln. Etwa 10 säuerliche Aepfel von mittlerer Größe werden geschält, vom Kerngehäuse befreit und in nicht zu kleine Würfel geschnitten, die man mit Wasser, dem Saft einer Zitrone, einem Stück Zimmt und reichlich Zucker weichkochen läßt; zerfallen dürfen sie jedoch nicht. Dann nimmt man die Aepfel mit dem Schaumlöffel heraus, gießt ein halbes Weinglas Rum oder Arak an ihren Saft und läßt diesen dicklich einkochen, daß er in schweren Tropfen vom Löffel fällt. — Eine vorgerichtete Form wird mit Reisauflaufmasse etwa 2-fingerhoch gefüllt, darüber giebt man eine Schicht Aepfel und bestreut sie ziemlich dicht mit geriebenem Zwieback. Dann kommt wieder Auflaufmasse, dann Aepfel u. s. w., bis die Form genügend voll ist. Man backt diesen Auflauf bei mittlerer Hitze, bis er oben schön gelb geworden ist, was ungefähr 3/4—1 Stunde dauert; er steigt weniger als andere Aufläufe. Der Apfelsaft wird besonders dazu gegeben. — Dieser Auflauf ist eine angenehme Schüssel für ein bescheidenes Gesellschaftsessen.

6. Einfacher Reisauflauf mit Aepfeln (billig). Man kocht 250 Gr. Reis in 1 Liter Milch mit einem Stückchen Zimmt, 65 Gr. Butter und 100 Gr. Zucker weich und steif. Wenn er etwas abgekühlt ist, rührt man 4 Eidotter hinein und zieht zuletzt den Eiweißschaum durch. Davon giebt man eine ziemlich dicke Schicht in eine vorgerichtete Form, streicht daumendick gewöhnliches Apfelmus darüber, bestreut es dicht mit Zwieback und giebt den übrigen Reis darüber, worauf man backt. Diese Masse steigt fast gar nicht; wenngleich dieses Gericht kein richtiger Auflauf ist, so ist es doch recht angenehm für einen gewöhnlichen Tisch und namentlich bei Kindern beliebt.

7. Einfacher Apfelauflauf mit Kruste. (Sehr angenehm, leicht zu bereiten.) 2 gehäufte Teller voll Apfelmus, mit Zucker und Zimmt gekocht, mischt man mit 1 kleinen Glas Rum oder Arak und 40 Gr. Butter. Dies wird am Feuer gerührt, bis es sich vom Topfe löst; nach dem Abkühlen rührt man 4—5 Eidotter durch und die Hälfte des stark geschlagenen Eiweißschaumes. Diese Masse wird nun in eine mit Butter ausgeschmierte, vertiefte Porzellanschüssel gefüllt, glatt gestrichen und mit dem noch übrigen Eierschaum bezogen, den man mit Zucker vermischt hat; auch die Kruste wird jetzt dick und mit Zucker bestreut, worauf man die Schüssel in den Ofen setzt und bei jäher Hitze ungefähr 1/2 Stunde backt. Die Kruste muß schön gelb und spröde werden.

8. Obstauflauf. 250 Gr. gestoßener und gesiebter Zwieback und 2 Eßlöffel voll Mehl, mit kalter Milch glatt gerührt, ferner 50 Gr. Butter giebt man in 4 Deciliter kochende Milch und rührt dies zu einem Teig, der sich glatt von der Pfanne löst. — 50 Gr. schaumig gerührte Butter, 5 Eidotter, 1 Theelöffel Zimmt, 100 Gr. Zucker werden zusammengemischt, dann kommt der abgekühlte Zwieback und der steife Eierschaum — dieser zuletzt — dazu. Man füllt die Hälfte davon in eine vorgerichtete Form, überstreut mit gestoßenem Zwieback und giebt darüber eine Lage Kompott von frischen Früchten (über die Bereitung derselben siehe: Kompotts). Die Früchte müssen jedoch erkaltet sein und ihr Saft gut abgetropft haben. Darüber giebt man den Rest der Masse, nachdem man Zwieback untergestreut hat, und backt 1 Stunde ungefähr. Weniger schön sieht der Auflauf aus, gerathet aber leichter, wenn man

den Boden der Form dicht mit Zwieback bestreut, das Obst darauf giebt und die ganze Auflaufmasse darüber füllt. — Man kann den Auflauf auch mit Himbeeren oder Erdbeeren bereiten; diese werden roh verwendet, aber mit Zucker durchstreut.

9. Kartoffelauflauf. 100 Gr. Butter rührt man zu Schaum, mischt 5 Eidotter, 187 Gr. Zucker, 1 Theelöffel Zimmt und 300 Gr. kalt geriebene Kartoffeln darunter, die man im Ofen gebraten oder im Dampf gekocht hat, womöglich schon am Tage vorher. Zugleich mit den Kartoffeln kann man 1 Untertasse voll abgezogene und geriebene Mandeln darunter mischen; zuletzt folgt der steife Eierschaum. Man backt ungefähr $^3/_4$—1 Stunde. Für 6 Personen.

9. Auflauf von Milchbrot. (Einfach). 1 Tag alte Milchbrote werden von der braunen Rinde befreit, ganz klein gebröckelt und $^1/_2$ Pfund davon abgewogen. Man kocht sie mit 3 Deciliter Milch zu einem glatten, steifen Brei, der sich von der Pfanne löst; genügt die Milch dazu nicht, so wird jeweils ein wenig zugegossen. — 100 Gr. Butter reibt man zu Sahne, giebt 6 Eidotter, 125 Gr. Zucker, Zimmt oder Vanille dazu und dann den abgekühlten Brei, durchrührt die Masse und zieht den steifen Eiweißschaum leicht durch. Der Boden einer dick mit Zwieback ausgestreuten Form wird mit frischem, gekochten Obste belegt (siehe: Obst-Auflauf), der Teig darüber gefüllt und der Auflauf ungefähr $^3/_4$ Stunde gebacken. — Man kann auch das Obst fortlassen und dafür 125 Gr. entkernte Rosinen an die Masse mischen, doch ist der Auflauf in diesem Falle weniger saftig. Für 6—8 Personen.

11. Auflauf von Schwarzbrot. 250 Gr. alte Schwarzbrotkrume wird gestoßen und gesiebt, mit 1 Theelöffel Zimmt, 10 gestoßenen Nelken, der geriebenen Schale einer Zitrone gemengt und mit 1 Gläschen Rothwein übergossen; das Brot darf davon gerade nur befeuchtet werden. Dann rührt man 150 Gr. Butter schaumig, giebt 9 Eidotter, 100 Gr. geriebene Mandeln, unter denen 4—5 Stück bittere sein sollen, und das Schwarzbrot dazu, rührt $^1/_2$ Stunde, zieht den Eierschaum durch und backt in der vorgerichteten Form 1 Stunde ungefähr.

12. Omelettenauflauf (leicht zu bereiten und gut). 6 Eidotter werden mit 3 Eßlöffel Zucker, Vanille oder Zitronengeruch, und 3 Eßlöffel feinem Mehl glatt gerührt, dann giebt man soviel Milch hinzu, als zu einem dickflüssigen Teig erforderlich ist, etwas Salz, den sehr festen Eierschaum und backt davon in Backbutter ganz dünne Omeletten. Dieselben dürfen nicht gewendet werden, da die Oberseite weich bleiben muß, und nach beendetem Backen mit einem beliebigen Obstmus oder einer Marmelade bestrichen wird. Dann rollt man die Omeletten fest zusammen, schneidet jede in 2—3 Stücke und richtet diese Röllchen in eine mit Butter ausgeschmierte, tiefe Porzellanschüssel. Von 2 Eiweißen wird ein fester Schaum geschlagen, den man mit Zucker durchzieht und über den Auflauf streicht, worauf man nochmals mit Zucker bestreut und in 20—25 Minuten backt.

Oder man backt die Omeletten auf beiden Seiten, läßt sie ungefüllt und übergießt sie in der Schüssel mit 3 Deciliter Milch, in der man Zucker und einige Eidotter verrührt hat. Dann müssen sie aber $^1/_2$—$^3/_4$

Stunde backen, da gar keine Flüssigkeit zurückbleiben darf. — Dieser Auflauf hat auch den Vorzug, nicht so schnell zusammenzufallen.

D. Verschiedene süße Speisen.

1. **Charlotte von Aepfeln** (einfach und gut). Länglichen, 2 Tage alten Milchbroten schlägt man die Rinde ab und schneidet sie in dünne Scheiben, die man erst in geschmolzene Butter, dann in Zucker und Zimmt taucht. Eine runde, glatte Form wird recht dick mit Butter ausgeschmiert und dann mit den vorgerichteten Brotscheiben ausgelegt, die ein wenig übereinander liegen müssen, damit weder am Boden noch an den Seiten ein unbedecktes Plätzchen bleibt. Säuerliche Aepfel werden geschält, vom Kernhause befreit, in dünne Scheiben geschnitten und in Wasser, Zucker und Zimmt weich gekocht und mit einem Schaumlöffel herausgenommen. Wenn sie abgekühlt sind, giebt man sie in die mit Brot ausgelegte Form, streut Sultan-Rosinen dazwischen und deckt mit den wie oben vorgerichteten Milchbrotscheiben. Man backe in einem nicht zu heißen Ofen 1 Stunde, stürze die Charlotte vorsichtig aus, bestreue sie mit Zucker und Zimmt und, wenn man will, brenne man Zucker mit einem glühenden Schäufelchen, welches man über die Charlotte legte.

2. **Bröfel-Charlotte mit beliebigem Obst** (sehr zu empfehlen). Altes Schwarzbrot wird von der braunen Rinde befreit und gerieben. Dann röstet man es in einem nach Verhältniß guten Stich Butter und Zucker gelb und wenn es abgekühlt ist, mischt man Zucker und Zimmt nach Belieben darunter; will man den Geschmack erhöhen auch die abgeriebene Schale von $^1/_2$—2 Zitronen, je nach der Brotmenge. Das Brot befeuchtet man mit dem Safte des gekochten Obstes, welches man an die Charlotte geben will, wohl auch mit etwas Rum oder Arak, bis es einen dicken Teig giebt, der jedoch nicht zu naß sein darf. Die Form wird mit Butter und geriebenem Zwieback oder Brot wie zu einem Pudding vorgerichtet; dann drückt man die Brotmasse centimeterdick auf den Boden derselben, legt das gekochte und gut abgetropfte Obst darauf, streut Zucker und Zimmt darüber, giebt wieder in gleicher Höhe Brot darüber, und besprengt es reichlich mit geschmolzener Butter. Man backt diese Charlotte 1 Stunde und bestreut sie vor dem Anrichten mit Zucker und Zimmt. — Wird sie mit Aepfeln bereitet, so streut man erst in Wasser geschwellte Rosinen oder Korinthen über das Brot und legt die Aepfel darüber Zwetschgen werden entkernt. Will man die Charlotte recht fein bereiten, so nimmt man ein Drittel oder Viertel vom Gewicht des Brotes mit der Schale geriebene Mandeln unter dasselbe und bestreicht die gebackene Charlotte, nachdem die erste Hitze verdampft hat, mit steifem Eiweißschaum, streut dick Zucker darüber und setzt die Charlotte nochmals in den Ofen, wo man sie läßt, bis die Kruste spröde und gelb geworden ist.

3. **Schaumspeise mit Obst** (für ein Gesellschaftsessen). Das Weiße von 10 Eiern wird zu einem sehr steifen Schaum geschlagen und mit 375 Gr. gesiebtem Zucker vermischt, der Vanille- oder Zitronengeruch haben soll. Eine flache Porzellanschüssel, womöglich mit aufgebogenem Rande, wird mit recht reifen, doch weder weichen noch sonst beschädigten

Früchten belegt, die man schält, entsteint und in Zucker taucht. Darüber wird der Schaum gehäuft, den man möglichst hoch und bergartig aufstreicht und dicht mit Zucker bestreut. Die beliebtesten Früchte sind Aprikosen, Zwetschgen, Erdbeeren und Himbeeren; man kann sie auf der Schüssel mit kleinen Bisquits oder mit Scheiben von Bisquitbrot unterlegen, die man vorher in Rum oder Wein taucht; bei Beeren ist eine solche Unterlage sehr nöthig, ihres reichlichen Saftes halber. Man backt wie Chokoladenauflauf. Auch von eingemachten Früchten.

4. Schaumspeise anderer Art. Unter wie oben geschlagenen Schaum mische man Beeren oder Aprikosen ꝛc., die man geschält und durch ein feines Sieb gestrichen hat, sowie ferner noch 200—300 Gr. Zucker. Gebacken wird wie oben. Zu 10 Eiern gehören 10—12 Eßlöffel Obstmark oder verdünnte Marmelade, die einen geringeren Zuckerzusatz erfordert, etwa die Hälfte. Man kann das Fruchtmus auch vorher mit 2 Eiweiß gut verrühren, ehe man es an den Schaum mischt, mit dem es sich gut binden muß.

5. Schaumspeise von Zwieback. 1/2 Liter gute Milch schlägt man mit 6 Eidottern und 150 Gr. Zucker mit beliebigem Geruch zu Schaum. In eine tiefe mit Butter ausgestrichene Porzellanschüssel legt man kleine oder in die Hälfte gebrochene Zwiebacke, im Ganzen 250 Gr., übereinander, streut aber zwischen jede Lage Rosinen oder man bestreicht die Zwiebacke auf einer Seite mit Marmelade oder Zwetschgenmus, gießt die Eiermilch und dann 100 Gr. geschmolzene Butter darüber und läßt die Speise im Ofen backen, bis alle Flüssigkeit vergangen und sie schön braun geworden ist. — Etwas abgekühlt, streicht man den festen Schaum des Eiweißes darüber, bestreut ihn dick mit Zucker und backt nochmals solange, bis diese Kruste spröde und gelb geworden ist.

6. Schaumspeise von Bisquit (sehr gut und schnell zu bereiten). Bisquitbrot wird zu halbkleinfingerdicken Scheiben geschnitten — man kann übrigens auch kleine Stangenbisquits dazu verwenden — auf einer Seite mit Marmelade bestrichen oder mit Fruchtgelee belegt. Eine flache Porzellanschüssel wird mit Butter ausgeschmiert, die Bisquits werden gitterartig in 4 oder mehr Reihen darüber gelegt und mit 1/4 Liter Weißwein übergossen — für 200—250 Gr. Bisquits —, in welchem man Zucker mit Vanillen- oder Zitronengeruch und 6 Eigelb zu Schaum geschlagen hat. Dann wird der recht feste Schaum des Eiweißes gleichmäßig darüber vertheilt, mit Zucker bestreut und die Speise im mäßig heißen Ofen 1/2—3/4 Stunde gebacken.

XIII. Kalte süße Speisen, Cremes und Gelees.

A. Kurze Anleitung zur Bereitung kalter süßer Speisen, Cremes und Gelees.

Zu vielen kalten süßen Speisen und stets zu Gelees bedarf es eines Bindemittels, mit dessen Hilfe sie sulzen und fest werden. Die gebräuchlichsten sind: Gelatine, Agar-Agar, Hausenblase, letztere jedoch nur für weiße klare Gelees, denn sie ist sehr theuer und schwer verdaulich.

Man nehme stets Gelatine erster Güte und sehe darauf, daß ihre Farbe schön und durchsichtig ist. — Man schneidet sie in Stückchen, giebt sie in ein Töpfchen, gießt für je 30 Gr. 1 Obertasse Wasser darüber und läßt sie am Herde stehen, bis sie sich gänzlich aufgelöst hat, was 20 bis 30 Minuten beansprucht. Dann giebt man noch etwas Wasser dazu, rührt gut durch und läßt einmal aufkochen, worauf man die Gelatine durch ein Leinenläppchen gießt und weiter verwendet. Gehört sie zu klaren Gelees, so ist es gut, 2—3 Eiweiße an das zweite Wasser zu geben und die Masse zu schlagen, bis sie kocht, worauf man solange durch ein Tuch laufen läßt, bis die Gelatine ganz hell ist. — Zu 1 Liter Flüssigkeit nimmt man im Winter gewöhnlich 20, im Sommer etwa 26, bei großer Hitze 28 bis 30 Gr.; Gelees und Cremes, die man ausstürzt, verlangen stets einen stärkeren Zusatz an Bindemitteln.

Agar-Agar ist leichtverdaulich und billig; er eignet sich für alle Gelees, die nicht klar zu sein brauchen, Cremes u. s. w. — Man legt ihn in viel Wasser, bis er weich und porös geworden ist, drückt ihn gut aus und zerpflückt ihn in recht kleine Stückchen. Diese giebt man in ein glasirtes irdenes Töpfchen, thut reichlich 3 Deciliter Wasser daran, für 1 Stange, deckt zu und läßt langsam kochen, bis sie sich vollständig aufgelöst haben, wozu 30—40 Minuten nöthig sind. Dann seiht man ihn durch ein feines Tuch und mischt alles dazu, was zu dem Gelee oder der Creme gehört, worauf das Ganze nochmals bis zum Kochen geschlagen, wieder geseiht und dann in die Form gefüllt wird, die man trocken nehmen kann. — Zu 2 Liter Flüssigkeit, das zum Auflösen des Agar-Agar benöthigte Wasser mitgerechnet, genügen 2 Stangen.

Hausenblase wird ebenfalls in Stückchen geschnitten, mit soviel Wasser übergossen, daß es etwa fingerhoch darüber steht und dann ungefähr 1½ Stunde recht langsam gekocht. Man gießt sie ebenfalls durch ein feines Tuch. Diejenige, die einen perlmutterartigen Schimmer zeigt, wenn man sie gegen das Licht hält, ist die beste.

Sowie ein Gelee, eine Creme u. s. w. gekocht ist, gießt man sofort in die mit Mandelöl dünn, doch dicht ausgepinselte Form — bei Agar-Agar ist das Auspinseln nicht nöthig — und bringt diese auf Eis oder in sehr kaltes Wasser, welches an einem kühlen, geruchfreien Orte stehen muß, besonders letzteres, wenn sich Milch daran befindet. Im Sommer müssen Gelees über Nacht stehen, wenn man kein Eis hat.

Wenn das zu Sulzende fest geworden ist, legt man die Schüssel genau über die Oeffnung der Form, hält mit beiden Händen und wendet rasch um, worauf die Form rasch und gerade in die Höhe gehoben wird. Geht sie nicht ab, so wird ein Tuch in heißes Wasser getaucht, ausgewrungen und über und um die umgestülpte Form gelegt, doch darf es höchstens zwei Minuten liegen bleiben.

Wenn man Creme bereitet, sind die Bestandtheile sehr gut zu mischen und das Mehl, wenn welches dazu kommt, gut zu verrühren, damit es sich auflöst, ehe es ans Feuer kommt. Solange die Creme am Feuer steht, muß sie ununterbrochen geschlagen werden, bis sie in die Höhe steigt, worauf man zurückzieht, in eine Schüssel gießt und langsam

fortrührt, bis sie erkaltet ist, damit sich kein Häutchen bildet. Darnach setzt man sie in kaltes Wasser oder auf Eis, bis sie gebraucht wird. Solche Cremes, an die ein Bindemittel kommt, können in eine Form gefüllt und gestürzt werden.

B. Gelees, Cremes und Puddings etc.

1. Zitronen-Gelee. 375 Gr. Zucker werden mit 2 reichlich gemessenen Deciliter leichtem Weißwein übergossen und aufgekocht. Dann giebt man ein wenig kaltes Wasser mit dem Saft einer Zitrone vermischt dazu und kocht, bis der Zucker kristallklar geworden ist, wobei man ihn gut ausschäumen muß. Wenn dies geschehen ist, giebt man die dünn heruntergeschnittene gelbe Schale von 2 Zitronen hinein und läßt die Flüssigkeit nach ihrem Erkalten durch eine reine, in kaltes Wasser getauchte und wieder ausgewrungene Serviette laufen. Dann läßt man 35 Gr. dickeingekochte, rothe Gelatine ebenfalls durch die Serviette laufen, mischt sie an den Wein und gießt von letzterem noch soviel dazu, daß es gerade einen knappen Liter Gelee giebt. Die Form wird in Eis oder sehr kaltes Wasser gesetzt, worin sie während des Eingießens sehr fest und gerade stehen muß. — Die eine Hälfte kann mit eingekochtem Johannisbeersaft roth gefärbt werden. Oder man füllt das Gelee schichtenweise mit Früchten abwechselnd ein, die nur dünn mit Gelee übergossen werden dürfen, damit sie nicht schwimmen. Gut ist es, die Früchte erst in Gelee zu tauchen, ehe man sie einlegt, weil sie dann fester ansulzen.

2. Zitronen-Gelee mit Milch (Creme). Man kocht ½ Liter gute Milch, noch besser süße Sahne, und 480 Gr. Zucker. Abgekühlt gebe man 30 Gr. aufgelöste, weiße Gelatine oder 1 Stange aufgelösten Agar-Agar, 3½ Deciliter Weißwein und den Saft wie die Schale von 3 großen Zitronen dazu, lasse die gewonnene Masse einmal aufkochen und gieße sie durch ein Stück groben, ausgewaschenen und ausgedrückten Mull. Die Gelatine oder der Agar-Agar müssen aber vor der Mischung allein durch ein Tuch geseiht werden.

3. Wein-Gelee. Man richte den Zucker wie zu gewöhnlichem Zitronen-Gelee, koche ihn aber etwas länger als für dieses und thue keine Zitronenschale hinein. Nach dem Erkalten vermische man ihn mit 40 Gr. gekochter und geseihter Gelatine oder Hausenblase und soviel leichtem Mosel- oder Rheinwein, daß es zusammen 1 Liter giebt. Im Uebrigen sehe man Zitronen-Gelee. — Dieses Gelee kann mit eingemachten Früchten, oder mit Garten- oder Walderdbeeren, oder mit Himbeeren, oder mit Orangenscheibchen eingelegt werden.

4. Wein-Gelee in Gläsern. Man kocht den Zucker wie für Zitronen-Gelee, giebt aber weder Zitronensaft noch Schale daran. In 6½ Deciliter mildem Weißwein läßt man ¼ Stange angeschlitzte Vanille 2 Stunden ausziehen und mischt ihn dann mit dem erkalteten und geseihten Zucker, wie auch mit 30—35 Gr. weißer Gelatine, die ebenfalls geseiht werden muß. Wenn man gemischt hat, füllt man das Gelee in Kelchgläser, auf deren Boden man 1 Löffel frische Erd- oder Himbeeren geben kann. Man giebt dieses Gelee recht kalt.

5. Punsch-Gelee. Man bereitet von 8 Deciliter Wein Zitronen- oder Apfelsinen-Gelee und mischt 2 Deciliter Rum oder Arak dazu.

6. Gelee von eingemachten Fruchtsäften. Man löse 35 Gr. rothe Gelatine oder 1¼ Stange Agar-Agar mit Wasser auf und seihe dann durch eine vorgerichtete Serviette. — Leichter milder Weißwein wird nach Geschmack mit eingemachtem rothen Fruchtsaft beliebiger Art gemischt, sodaß man gerade 1 Liter Flüssigkeit erhält; daran giebt man 200—250 Gr. Zucker und schlägt diese Mischung am Feuer bis vors Kochen. Wenn sie wieder erkaltet ist, giebt man das Bindemittel daran, gießt nochmals durch die Serviette und läßt das Gelee nun fest werden. — Es muß in jedem Falle soviel Fruchtsaft genommen werden, daß der Wein angenehm darnach schmeckt und gefärbt erscheint. — Viele, die übermäßige Süße nicht lieben, bereiten dieses Gelee ohne Zucker, da der Saft ohnehin schon stark süßt, wenn er reichlicher genommen wird.

7. Erdbeer- oder Himbeer-Gelee. 1 Liter ausgelesene, reife Beeren werden durch ein Haarsieb gestrichen und dann in einen Zuckersirup gegeben, den man mit Wein (und Zitronensaft, keinesfalls aber Schale) brreitet hat, wie für Zitronengelee, worauf man es 12 Stunden zugedeckt stehen läßt. Am folgenden Tag wird die Flüssigkeit vom Bodensatze ab- und durch eine Serviette gegossen, mit 40—45 Gr. rother Gelatine oder mit 1½ Stange Agar-Agar vermischt und noch soviel Weißwein zugegossen als zu 1¼ Liter Saft fehlt. Man nimmt 500 Gr. Zucker.

8. Vanille-Creme. In 1 Liter Milch oder süßer Sahne — letztere wenn die Creme zu einem feinen Gesellschaftsessen gehört — läßt man ¼ Stange geschnittene Vanille 2 Stunden ausziehen, nimmt sie dann wieder heraus und giebt 6—8 große Eidotter daran, die man vorher mit etwas kalter Milch schaumig geschlagen hat. Die Milch muß ganz langsam an die Eier gerührt werden. Ferner giebt man 125 Gr. Zucker, wenn man die Creme sehr süß will, mehr dazu und, wenn sie von Milch und nur 6 Eiern bereitet ist, auch noch einen Eßlöffel Mehl, welches aber ebenfalls mit kalter Milch glatt gerührt werden muß. Wenn die Creme gemischt ist, wird sie nach Bericht (siehe: Das Kochen der Cremes) gekocht und in einer tiefen Schüssel angerichtet. Man giebt Bisquits und ähnliches dazu. — Soll die Creme kalt verspeist werden, so setzt man sie auf Eis oder in kaltes Wasser.

9. Mandel-Creme. 1 Liter Milch oder süße Sahne, 125 Gr. abgezogene und auf der Mühle geriebene nur süße Mandeln, 125 Gr. Zucker mit beliebigem Geruch, 6 Eier. Die Bereitung ist der obigen gleich, doch wird diese Creme dicker.

10. Feine Chokoladen-Creme. 200 Gr. Chokolade läßt man im Ofen erweichen, rührt sie mit 1 Tasse Wasser glatt, giebt Zucker nach Geschmack und 30 Gr. rothe Gelatine hinzu, rührt bis zum vollständigen Erkalten und mischt hierauf ³/₁₀ Liter steifgeschlagenen Sahnenschaum darunter, worauf man sie in die mit Mandelöl vorgerichtete Form füllt und kalt setzt.

11. Billige Chokoladen-Creme. 187 Gr. geriebene Chokolade rührt man mit 1 Tasse Wasser am Feuer an, giebt dann gleichviel Zucker und ¾ Liter Milch dazu, in welcher man Vanille hat ausziehen

lassen; sobald die Flüssigkeit steigt, zieht man zurück. 3 Eidotter und 1 Eßlöffel feines Mehl schlägt man mit 1/4 Liter Milch, die aber kalt sein muß, ganz glatt, gießt die heiße Chokolade bei fortgesetztem starken Schlagen langsam daran und läßt sie, immerfort schlagend, nochmals gut aufkochen. Man verfahre im übrigen wie mit Vanille-Creme und kann sie auch wie diese warm oder kalt geben.

12. Creme von frischen Beeren. 1/4—3/4 Liter schöne Erdbeeren, Himbeeren oder Johannisbeeren — die letzteren eignen sich jedoch weniger gut — werden durch ein Sieb gestrichen, mit Zucker gemischt und unter erkaltete Vanille-, Mandel- oder Haselnuß-Creme geschlagen, die man dann in die Form füllt und recht kalt stellt. Uebrigens kann man auch ganze, gezuckerte Beeren vorsichtig einmischen.

13. Creme von Beeren. Wie obengenannte Beeren, 1 Liter, werden durch ein Haarsieb gestrichen, mit 1 Weinglas mildem Wein vermischt, den man vorher mit 300 Gr. — für Johannisbeeren 500 Gr. — Zucker bis zum Klarwerden gekocht hat. 1 Kochlöffel echte Weizenstärke oder Kartoffelmehl wird mit kaltem Wasser angerührt, zu den Beeren gemischt und dies bei fortgesetztem Schlagen zum Kochen gebracht; 5 Eidotter werden mit etwas kaltem Wasser schaumig gerührt und das noch heiße Mus bei starkem Schlagen dazu gemischt; es ist große Vorsicht und Schnelligkeit im Schlagen nöthig, damit die Eier nicht gerinnen. Hierauf wird der steife Schaum der Eiweiße rasch und leicht durchgezogen. — Diese Creme ist sehr angenehm, doch nicht leicht zu bereiten.

14. Apfel-Creme. 12 große Aepfel von säuerlichem Geschmack werden geschält, in Wein vollständig weich gekocht und rasch durch ein Haarsieb gestrichen. Erkaltet vermischt man sie mit 250 Gr. Zucker mit starkem Zitronengeruch und dem steifen Schaum von 4 Eiweißen. Nachdem man dies 20 Minuten geschlagen hat, giebt man den erkalteten Wein, es muß eine kleine Obertasse voll sein, dazu und schlägt, bis die Masse ganz dick und steif geworden ist, worauf man sie in die Form füllt und kalt stellt.

15. Wein-Creme. 12 große, frische Eier werden mit einigen Löffeln Wasser schaumig geschlagen, mit 375 Gr. Zucker und der abgeriebenen Schale von 2 großen Apfelsinen, 1 Eßlöffel feinstem Mehl und reichlich 3/4 Liter mildem Weißwein verrührt und bis zum Kochen geschlagen. Dann kommt sie in eine Schüssel und wird nach Bericht beendet. Man giebt diese sehr feine Creme meist in Kelchgläsern.

16. Gewöhnlicher Reispudding (ein angenehmes Abendbrot im Sommer). Man koche einen gewöhnlichen Milchreis weich, doch sehr flüssig, da er stark nachdickt. Wasser darf bei der Bereitung nicht benützt werden. Während er abkühlt, wird er öfter durchgerührt und dann in eine mit kaltem Wasser oder kalter Milch ausgeschwenkte tiefe Porzellanschüssel gefüllt und in kaltes Wasser gesetzt. Besonders angenehm schmeckt dieser Reis, wenn man ihn schichtenweise einfüllt und über jede Lage frischgekochtes, aber kalt gewordenes Kompott von frischen Kirschen, Zwetschgen, Aprikosen oder Aepfeln giebt. Die Früchte müssen jedoch vorher gut vom Safte ablaufen. Die Obstbrühe kann anstatt eines Gusses dazu gegeben werden. Ebenso kann man mit Zucker bestäubte Walderdbeeren oder Himbeeren einlegen.

17. Bisquitpudding mit Sahne (für ein feines Gesellschaftsessen). Eine Puddingform wird mit dünngeschnittenem und auf der einen Seite mit eingemachtem Fruchtgelee belegten Scheibenbisquit ausgelegt und die Höhlung in der Mitte mit steifem Sahnenschaum, unter welchen man Zucker mit Vanillegeruch und 1 Glas Maresquino oder frische Walderdbeeren gemischt hat, ausgefüllt. Man gräbt die Form in Eis oder setzt sie in sehr kaltes Wasser zum Festwerden. Wenn der Pudding gestürzt ist, was sehr schnell und geschickt geschehen muß, überzieht man ihn gleichmäßig mit gezuckertem Sahnenschaum und giebt ihn zur Tafel. Man kann ihn außerdem noch mit eingemachten und abgetropften Früchten belegen.

18. Griespudding mit Himbeersaft (gutes Abendbrot). 2 Deciliter eingekochter Himbeersaft, 1 Deciliter leicher, doch milder Weißwein und 200 Gr. Zucker sowie 1 Stück Zimmt macht man kochend, läßt 200 Gr. Gries (feine Sorte) hineinlaufen und kocht ihn weich, doch nur schwach dickflüssig; er darf nicht steif werden. Dann füllt man die Masse heiß in eine mit Wasser ausgespülte und rasch umgestürzte Form oder Schüssel; im letzteren Falle braucht man nicht zu stürzen.

Da dieser Pudding sehr saftig ist, bedarf er keines Gusses.

19. Chokoladenpudding. 1 Liter gute Milch wird kochend gemacht, worauf man 130 Gr. Reismehl vorsichtig hineinrührt und es rührt, bis es nicht mehr ballig ist. 135 Gr. im Ofen erweichte Chokolade kocht man schon vorher mit wenig Wasser ganz glatt, mischt sie nun mit 125 Gr. Zucker an diese Milch und läßt sie bei fortwährendem Rühren dicklich, aber nicht steif kochen. Man rührt es dann recht kühl und mischt den steifen Schaum von 4 Eiweißen leicht darunter, worauf man in eine mit Oel ausgestrichene Form füllt und kalt stellt. Es gehört ein Frucht- oder Rumguß dazu.

20. Flammeri von Sago. 1/2 Liter geringer Weißwein, 1/2 Liter Wasser, gemischt, bringe man zum Kochen, thue ein Gläschen Arak oder Rum dazu, die abgeriebene Schale einer Zitrone, Zucker nach Geschmack und 200 Gr. Perlsago, den man bei fortwährendem Rühren zu einem dicklichen Brei ausquellen läßt. Wenn er etwas abgekühlt ist, schlägt man den sehr steifen Schaum von 4 Eiweißen darunter und füllt in eine mit Wasser ausgeschwenkte Form. Man giebt einen säuerlich oder schärfer schmeckenden Guß dazu. Diese Flammeri kann auch von Rothwein bereitet werden; dann kocht man ein Stückchen Zimmt mit.

21. Flammeri von Kartoffelmehl. Man rührt 200 Gr. Kartoffelmehl mit kaltem Wasser glatt und klar; dann macht man 1 1/2 Liter Milch, in der man 1/4 Stange Vanille hat ausziehen lassen, kochend und giebt Zucker nach Geschmack daran, läßt das Mehl langsam und bei ständigem Rühren einlaufen und verkocht es zu einem sehr feinen und dicklichen Brei. Wenn er etwas abgekühlt ist, zieht man den Schaum von 4 Eiweißen durch; sonst wie oben.

22. Flammeri von Stärke- oder Reismehl. Man giebt ihm meist einen feinen Geschmack durch einen Zusatz von Rosenwasser oder Orangeblüthen-Essenz.

23. Victoriareis. 300 Gr. bester Reis wird gebrüht und dann in Wasser halb weich gekocht, worauf man dieses abgießt und durch drei Deciliter kochenden leichten Weißwein ersetzt; gleichzeitig kommen 300 Gr. Zucker und die abgeriebene Schale einer Apfelsine hinzu. Darin wird der Reis weich gekocht, doch muß er dabei ganz bleiben. — Der Saft von 2—3 Apfelsinen wird mit Puderzucker dicklich gerührt und an den vom Feuer genommenen Reis gemischt, sobald er anfängt kalt und steif zu werden, etwas später ein Glas weißer Arak. In die Form gefüllt, setzt man den Reis in kaltes Wasser und läßt ihn über Nacht im Kalten stehen; hat man Eis, so genügen einige Stunden. Nach dem Stürzen wird er mit Zucker bestreut und mit Apfelsinenstückchen belegt. Die Früchte werden bis auf das sogenannte Silberhäutchen geschält, in dünne Scheiben geschnitten, aus denen man die Kerne entfernt, und in Arak und Puderzucker getaucht.

Die Speise kann auch mit Zitronen bereitet werden, dann gibt man aber eingemachte Früchte herum oder einen passenden Obstguß dazu.

24. Rothe Grütze. Man pflücke 2 Suppenteller voll Waldhimbeeren oder Erdbeeren und koche dieselben mit $^3/_4$ Liter Wasser, bis sie sich vollständig aufgelöst haben, worauf man diese Masse durch eine in heißes Wasser getauchte und ausgewundene Serviette drückt. Dahinein giebt man $^1/_2$ Pfund mit $^1/_8$ Liter Milch verrührten Reisgries, ein Stück Vanille und Zucker nach Geschmack und verkocht die Masse zu einem recht geschmeidigen Brei, den man heiß in eine mit Milch umgeschwenkte Form füllt. Man kann auch mit Wasser verdünnten eingemachten Fruchtsaft dazu verwenden. — Man giebt einen kalten Milchguß dazu.

25. Schwarze Grütze. 125 Gr. kleingemachte Bruch-Chokolade verrührt man mit 1 Glas Wasser am Feuer recht fein, giebt Zucker, Vanille, den Reisgries und soviel Milch oder mit Arak gemischtes Wasser dazu als zu einem schlankgekochten Brei erforderlich ist. — Feiner wird die Speise, wenn man vor dem Einfüllen in die Form von etwa 4 Eiweißen den sehr steif geschlagenen Schaum durchzieht.

XIV. Schmalzgebackenes, Torten, Kuchen, kleines Backwerk.

A. Kurze Anleitung zur Bereitung von Backwerk aller Art.

Zu sogenanntem Buttergebackenem, ferner auch zu Hefenteig empfiehlt sich die Verwendung von Kokosnußbutter in hohem Grade, nur darf dieselbe zu letzterem nicht geschmolzen, sondern muß gerührt werden. Man braucht von ihr etwa den vierten Theil weniger als von echter Butter und überdies bleibt das Gebäck länger frisch, wie es überhaupt mürber wird. Besonders empfehlenswerth ist dieses Präparat auch zu Schmalzgebackenem, da das Auszubackende darin nicht leicht verbrennt, keinen Rückstand zurückläßt und das übrige Fett wieder zum Backen verwendet werden kann, da es nicht so schwarz wird. — Verwendet man zu feinem

Backwerk echte Butter und ist dieselbe gesalzen, so sollte sie vor dem Gebrauch ausgewaschen und das Salz durch Kneten ausgeschieden werden.

Zu allem besseren Backwerk werden Zucker und Mehl gesiebt, selbst wenn man Puder verwendet. — Im Winter und wenn die zu einem Teig erforderlichen Bestandtheile an einem sehr kalten Orte bewahrt werden, setzt man sie für einige Stunden in die Küche oder eine warme Stube. — Eine Ausnahme davon machen Butter- und Blätterteig, die man möglichst im Kalten bereitet und da auch bis zum Gebrauch stehen läßt; ebenso soll man sie nicht zu sehr mit den Händen in Berührung bringen, namentlich wenn dieselben heiß sind. Das gilt besonders für Blätterteig.

Wenn man gerührte Teige bereitet, so hängt ihre Güte wesentlich davon ab, daß man die Butter erst allein und dann mit den Eiern recht zart und schaumig verrührt. Den Löffel führt man beim Rühren stets nach der gleichen Richtung; man fängt langsam an und rührt gegen Ende immer schneller und schneller. Hefenteige rührt man, bis sie Blasen werfen, andere, bis sie ganz zart geworden sind oder laut Angabe in der betreffenden Anweisung. Uebrigens werden Hefenteige, zu denen man geschmolzene Butter nimmt, nicht gerührt, sondern geschlagen, bis sie Blasen werfen, was viel schneller geht. Dies geschieht namentlich bei gröberen und fester angemachten Teigen.

Zum Schlagen bedient man sich der Rückseite des Kochlöffels, wobei man stets in der Richtung gegen sich selbst schlägt, bis die ganze Masse so ziemlich auf diese Seite gehäuft ist. Dann dreht man die Schüssel ein wenig und beginnt wieder von vorn, damit der Teig von allen Seiten gründlich durchgearbeitet wird, bis er blasig ist.

Ganz derbe Teige oder solche, die in großer Menge angerührt werden und fest genug dazu sind, werden geknetet, bis sie sehr fein und blasig geworden sind. Wenn man eine Weile geknetet hat, wozu man Kraft anwenden muß, wird der Teig wieder zusammengemacht und dann von vorn begonnen, bis die richtige Zartheit erlangt ist; wenn gutgearbeiteter Teig beim Kneten einen schnalzenden Ton giebt, ist der erwünschte Grad bald erreicht.

Das Ansetzen der Hefe empfiehlt sich zu allen Hefenteigen in der folgenden Art: Die erforderliche Menge ganz frischer Preßhefe wird in kleine Stückchen geschnitten, in ein hohes schmales Töpfchen gethan und dann mit soviel lauwarmer, gesüßter Milch übergossen, bis sie fingerhoch bedeckt ist. Man zerdrückt sie darin ein wenig und setzt sie in die Nähe des warmen Herdes; wenn sich die Flüssigkeit nahezu verdoppelt hat, was durch das Steigen bewirkt wird, gießt man sie an das Mehl. — Wenn man den Teig zum Aufgehen stellt, wird die Schüssel stets mit einem leichten Tuche überlegt.

Zu allem Backwerk, welches in Formen gebacken wird, wie auch zu den meisten Torten wird die Form oder Tortenpfanne oder die Kasserolle erst mit Butter ausgeschmiert und dann mit geriebener Semmel ausgestreut, sofern die Anweisung nicht anders bestimmt. Backbleche werden ebenso behandelt oder man belegt sie mit einem Stück weißen Papieres, welches mit geschmolzener Butter bestrichen wurde. — Zu kleinem Backwerke werden die Bleche meist mit Wachs bestrichen;

wenn dies geschieht, erwärmt man sie zuerst auf der heißen Platte und bestreicht sie, auf dieser stehend, recht dicht mit weißem Wachs, welches nur zu diesem Zwecke dient. — Für Blätterteig wird das Blech in recht kaltem Wasser gekühlt, abgetrocknet und dann ohne Weiteres benützt.

Das Backen selbst ist für das Gelingen des Gebäckes von großer Wichtigkeit. Vor allem sei bemerkt, daß, solange sich das Gebäck im Ofen befindet, kein kaltes Wasser in den Wasserkessel gegossen werden darf, welches die Hitze beeinträchtigen würde. Ferner hat man für eine möglichst gleichmäßige Hitze zu sorgen, läßt sich dieselbe aber nicht erzielen, so wende man öfters das Blech oder die Form, damit das Gebäck überall gleich braun wird. Ist die Oberhitze zu kräftig, so schütze man das Gebäck oben durch Bedecken mit einem, mit Butter beschmierten Papier vor zu starkem Braunwerden; fürchtet man, daß es unten verbrennen möchte, so setze man das Blech ꝛc. auf einen Rost. Alle Teige, die rasch aufgehen sollen, bedürfen kräftiger Hitze. Blätter-, Butter- und Hefenteige dürfen daher erst dann in den Ofen gesetzt werden, wenn ein hineingelegtes Stück Papier sich rasch gelb färbt. Backwerke, die eine nur milde Hitze wollen, werden eingeschoben, wenn sich das Papier nur nach und nach gelb färbt.

Ob ein Backwerk gar ist, erkennt man, wenn man mit einem dünnen Hölzchen an verschiedenen Stellen bis in die Mitte hineinsticht. Bleibt kein Teig mehr daran kleben und fühlt es sich trocken an, so ist es durchaus gar und muß sofort herausgenommen werden, damit es nicht austrocknet. Die erforderliche Backzeit ist meist annähernd angegeben, indessen backt nicht jeder Ofen gleich und ist auch die Größe des Backwerkes von Einfluß darauf.

Torten, Kuchen und dergleichen, die man in einer Form gebacken hat, läßt man solange darin, bis sie soweit abgekühlt sind, daß man sie mit den bloßen Händen anfassen kann; hat man in einer Reifform gebacken, die ihrer bequemen Handhabung wegen für Torten allen andern vorzuziehen ist, so wird der Reif nach 5 Minuten, nachdem sie aus dem Ofen kommt, abgenommen. Hat man auf einem mit Wachs bestrichenen Blech gebacken, so läßt man das Backwerk erkalten, ehe man es abnimmt; will es sich dann nicht gut ablösen, so wird das Blech von unten wieder erwärmt, damit sich das gestockte Wachs löst.

Wenn man in Schmalz backt, so sorge man für ein genügend hohes, doch nicht zu weites Geschirr, damit das Fett nicht so leicht überlaufen kann und doch auch nicht zu viel davon verbraucht wird. Uebrigens muß soviel Fett genommen werden, daß das Gebäck darin schwimmt; dies ist nöthig, wenn es schön gerathen soll und dann auch vortheilhaft, weil das Fett dann nicht so braun wird und besser verwendet werden kann. Was von Kokosnußbutter übrig bleibt, kann übrigens wieder zum Ausbacken verwendet werden. Wenn das Fett anfängt heiß zu werden — rauchen darf es noch nicht —, so lege man etwas vom Teig hinein, steigt er gleich in die Höhe, so ist der richtige Hitzegrad erreicht. Bemerkt sei hier, daß Kokosnusbutter heißer sein muß als echte. Man darf übrigens nicht mehr Stücke auf einmal in das Fett legen, als bequem Raum haben und muß sie während des Backens öfters auf der oberen Seite mit Fett begießen. Ist das Backwerk unten gelbbraun geworden, so wendet man es

um und läßt es auf der andern Seite ebenso werden, worauf man es auf reines Fließpapier legt und da vom Fett abtropfen läßt.

B. Schmalzgebackenes.

1. Krausgebackenes. 3 Eier werden mit (1 Eßlöffel Weißwein oder Rum) 4 Löffel Milch, ebensoviel Zucker, ebensoviel geschmolzener Butter und 1 Theelöffel Zimmt klar gerührt. 3/4 Pfund Mehl werden auf das Backbrett geschüttet; in das Grübchen in der Mitte gießt man diese Flüssigkeit und verarbeitet alles zu einem festen Teige, der sich gut ausrollen läßt; nöthigenfalls wird noch Milch dazu genommen. Man rollt den Teig messerrückendick aus, schneidet ihn mit dem Backrädchen in 1 1/2 Centimeter breite und 15 Centimeter lange Streifen, die man lose ineinanderschlingt und nach Bericht backt. Man mache die Stücke nicht zu groß und bestreue sie auf der Schüssel mit Zucker.

2. Körnergebackenes. 1/2 Liter Milch oder süße Sahne wird mit 2 Eiern und 4 Eidottern, Zucker und feinem Mehl zu einem Teige abgerührt, der gerade weich genug ist, um sich durch einen sehr großlöcherigen Durchschlag treiben zu lassen und drückt ihn durch diesen in das Fett. Wenn die Körner auf einer Seite schön goldbraun sind, wendet man sie mit einem Löffel um. Weiter nach Bericht. Man giebt Fruchtguß dazu.

3. Spritzgebackenes. 250 Gr. Mehl und 5 Deciliter halb Milch, halb Wasser oder letzteres allein und 100 Gr. Butter, sowie Salz rührt man am Feuer, bis sich der Teig vom Topfe löst. Nach dem Abkühlen rührt man nach und nach 4 Eier und Zucker mit Zitronengeruch nach Belieben hinein. Dieser Teig wird in die Spritze gefüllt und in krausen Windungen in das heiße Fett hineinspritzt, bis dessen Oberfläche ganz bedeckt ist. Man backt wie gewöhnlich. — Mit Bier bereitet, soll dieses Gebäck vorzüglich sein; es gehört helles, mildes Bier dazu.

4. Rosinen-Kuchen. 5 Eidotter werden mit 3 Eßlöffel Zucker und ein wenig Zimmt recht schaumig geschlagen. 1/2 Pfund feines Mehl giebt man in eine Schüssel, macht ein Grübchen, gießt 20 Gr. angesetzte Hefe (A. Nr. 7) hinein, darnach die Eier und 2 Deciliter laue Milch und 25 Gr. geschmolzene Butter, wenig Salz, 1 Eßlöffel abgezogene, geriebene Mandeln und 2 handvoll Sultan-Rosinen, die beiden letzteren jedoch erst, nachdem man den Teig blasig geschlagen hat. Wenn er aufgegangen ist, (die Masse muß sich nahezu verdoppeln), giebt man ihn auf ein bestreutes Brett, drückt ihn mit den Händen, bis er nur mehr halb kleinfingerdick ist und sticht ihn mit einem Weinglase aus, worauf man nach Bericht backt. Man bestreut mit Zucker und Zimmt.

5. Berliner Pfannkuchen. 500 Gr. feinstes, leicht erwärmtes Mehl wird in der Mitte zu einem Grübchen gedrückt, in welches man 30 Gr. angesetzte Hefe giebt, ferner reichlich 1/4 Liter Milch oder halb Milch, halb süße Sahne, 125 Gr. erwärmte Schmelzbutter, 1 Ei und 4 Eidotter oder 8 Eidotter, wodurch die Kuchen viel feiner werden, Zucker, den man an Vanille abgerieben hat, doch nur 1 Eßlöffel voll, 1/2 Theelöffel Salz. Davon wird ein leichter Teig bereitet, den man schlägt, bis

er Blasen wirft, worauf er ganz leicht mit Mehl bestäubt, mit einem leichten Tuche bedeckt und zum Aufgehen an einen warmen, durchaus zugfreien Ort gesetzt wird. Das Backbrett wird ebenfalls leicht erwärmt, dünn mit Mehl bestäubt und der gegangene Teig mit den Händen halb kleinfingerdick auseinandergedrückt; doch muß dies recht gleichmäßig geschehen. Zum Ueber- und Unterstäuben des Teiges darf nur sehr wenig Mehl genommen werden. Dann theilt man den Teig in 2 egale Stücke, drückt auf den einen die Kuchen mit einem großen Weinglase aus, füllt in die Mitte eines jeden einen knappen Theelöffel beliebige Marmelade, hebt die andere Teighälfte mit beiden Händen darüber und drückt den Teig rund um die durch die Fülle gebildeteten Erhöhungen fest nieder, worauf man die Kuchen mit einem etwas kleineren Glase oder einem Ausstecher ausstickt. Dann legt man sie auf ein mit Mehl bestäubtes Tuch, läßt sie nochmals aufgehen und legt sie mit der oberen Seite ins Schmalz, welches recht heiß sein muß. Man darf nicht zu viele auf einmal einlegen, sie müssen in der Pfanne genügend Raum zum Schwimmen haben. Man wendet sie einmal um, begießt die Oberseite fleißig mit dem heißen Fett und läßt sie auf beiden Seiten goldbraun werden und bestreut die Kuchen gleich nach dem Herausnehmen mit Zucker.

6. Fleisch-Pfannkuchen. Die Bereitung ist die gleiche wie oben, doch giebt man keinen Zucker und dafür etwas mehr Salz an den Teig. Als Fülle benützt man ein beliebiges Fleischgehäckfel oder eine Hirnmasse wie für Pastetchen.

Bemerkung! Wenn Pfannkuchen kunstgerecht gebacken sind, so zeigen sie in der Mitte, wo sich die beiden Teigtheile vereinigen, einen etwa kleinfingerbreiten weißen Reif; man versäume darum ja nicht, erst die Oberseite in das Fett zu legen.

7. Schiefe Vierecke (billig und gut). 6 große gekochte Kartoffeln von trockener Sorte werden warm geschält, mit der Reibekeule fein gerieben, gewogen und mit gleichviel gutem Mehl gemischt. 70 Gr. Butter werden zu Schaum gerieben, mit 1 Ei und 2 Eidottern verrührt, dann gibt man Zucker, etwas Milch und die Kartoffeln dazu: der Teig muß solange geschlagen werden, bis er ganz glatt ist, worauf man ihn auf ein mit Mehl bestäubtes Backbrett gibt und 2 messerrückendick ausrollt. Man schneidet mit dem Backrädchen schiefe Vierecke davon, die nach Bericht in heißem Fett gebacken, mit Zucker und Zimmt bestreut und mit gekochtem Obste zu Tische gegeben werden. Sie sind auch kalt zum Thee sehr angenehm. — Sollen diese Vierecke sehr hoch werden, so mache man den Teig mit 25 Gr. angesetzter Hefe an und behandele ihn wie andere Teige, an denen Hefe ist.

8. Feine Käsekränzchen. 1/2 Pfund feines Mehl wird mit 30—35 Gr. angesetzter Hefe wie gewöhnlich angerührt, worauf man noch soviel lauwarme Milch zugießt, als ein nicht zu fester Teig erfordert, und stellt ihn bedeckt zum Aufgehen bei Seite. Inzwischen werden 85 Gr. Butter zu Sahne gerieben, mit 3 Eidottern verrührt, mit 70 Gr. Zucker und der geriebenen Schale von einer Apfelsine und mit 185 Gr. nicht zu alten, feingeriebenen weißen Käse gut vermischt. Diese Masse rührt man in den aufgegangenen Teig, den man abschlägt, bis er ganz fein

geworden ist und nicht mehr an Schüssel und Löffel klebt. Kleine Stücke davon werden auf ein mit Mehl bestäubtes Backbrett genommen und zu langen Röllchen gedreht. Man flicht je 3 solcher Röllchen zusammen und formt sie dann zu einem Kränzchen, welches man aufgehen läßt und wie gewöhnlich in heißem Fette backt. Man bestreut sie nur mit Zucker.

9. Arme Ritter. Von Milchbrötchen schneidet man die Rinde dünn ab und schneidet von einem Brötchen etwa 4 Scheiben, die man auf eine flache Schüssel legt und mit wenig Milch übergießt. Wenn sie weich geworden sind, läßt man sie abtropfen und dreht sie in Eier, die man dick darauf vertheilen muß, dann in geriebenes Weißbrot und backt sie rasch auf beiden Seiten nach Bericht braun. Es wird gewöhnlich gekochtes Obst dazu gereicht. — Dies ist die gewöhnliche Bereitungsweise; viel angenehmer schmecken diese Schnitten, wenn man sie in Weißwein erweicht, in dem man ein Stückchen Zimmt hat ausziehen lassen und der stark gezuckert ist. Die Speise wird dadurch nicht sehr vertheuert, da man wenig und nur gewöhnlichen Wein braucht.

10. Pfannkuchenspeise. Man backt von feinem Pfannkuchenteig einige Kuchen nur auf einer Seite gelblich, auf der anderen ohne Umwenden bloß trocken. Wenn die Kuchen erkaltet sind, schneidet man sie in knapp 3 fingerbreite Streifen, die man mit Eingemachtem oder mit übrigem kalten Reisbrei bestreicht, den man mit 1 Ei und Rosinen vermischt hat. Diese Streifen werden der Länge nach aufgerollt, die Enden mit etwas Ei verklebt, dann dreht man sie in Ei und geriebenem Zwieback und backt nach Bericht in heißem Fett. Man giebt sie nur mit Zucker bestreut zu Tische.

11. Apfelküchlein (Apfelschnitten). Von großen säuerlichen Aepfeln, die jedoch von recht mürber Sorte sein müssen, entfernt man Schale und Kernhaus und schneidet sie in halbkleinfingerdicke Scheiben der Runde nach, die in eine dick bereitete Backklare getaucht, von allen Seiten schön mit dem Teige bezogen sein müssen und in heißem Fett goldbraun gebacken werden, wobei man sie einmal wendet. Man bestreut die Scheiben mit Zucker und Zimmt oder nur mit ersterem allein und gibt sie recht heiß zu Tische. — Damit die Küchlein recht schön gerathen, darf man nicht mehr in's Fett geben, als im Geschirr Platz haben, läßt sie dann auf Fließpapier abtropfen und mischt Eiweißschaum an die Klare, wodurch sie höher aufgehen. Auch können die rohen Apfelscheiben in Zucker und Arak, oder Wein, oder Zitronensaft 1—2 Stunden mariniert werden.

C. Torten.

1. Gewöhnlicher Zuckerguß (Glace). 125 Gr. gesiebten Zucker vermischt man mit dem Saft einer halben saftigen Zitrone, oder mit 1 Eßlöffel Arak, oder beliebigem weißen Likör und rührt ihn 1/4 Stunde immer in der gleichen Richtung, bis er schaumig geworden ist und ganz weiß aussieht; während des Rührens mischt man langsam das Weiße von zwei recht frischen Eiern darunter. Diese Masse wird messerrückendick auf die erkaltete Torte oder das Backwerk aufgetragen und recht glatt gestrichen; bei einer Torte muß auch der Rand, nicht nur die Ober-

fläche, damit bezogen werden. Man setzt dann das Gebäck in den abgekühlten Ofen oder läßt es an recht sonniger Stelle in der Luft trocknen, was jedoch eine weit längere Zeit in Anspruch nimmt. Wenn man im Ofen trocknet, so muß man darauf sehen, daß er ja nicht zu heiß ist, sonst würde der Guß gelblich werden oder Flecken bekommen.

2. Chokoladenguß. Reichlich 100 Gr. gute Chokolade läßt man im Ofen weich werden, übergießt sie nach und nach mit 1/8 Liter lauwarmem, gekochten Zucker, giebt noch einen gehäuften Eßlöffel gesiebten Zucker und 1 Theelöffel Rum dazu. Man rührt wie oben, trägt den Guß ebenso auf und setzt die Torte in den abgekühlten Ofen; sie ist in 5—6 Minuten trocken.

3. Das Färben von Zuckerguß. Bezüglich unschädlicher Färbemittel wolle man den Abschnitt: Vorrichtungen nachsehen. Von der gewünschten Farbe werden einige Tropfen unter den gewöhnlichen Zuckerguß gemischt.

4. Butter- oder mürber Teig. 500 Gr. feines Mehl wird mit 200 Gr. kleingeschnittener, recht harter Butter vermischt und mit den Händen fein gerieben, dann giebt man Salz, Zucker mit irgend einem Geruch nach Belieben, 3 Eier und soviel gute Milch dazu, als der Teig erfordert, daß man ihn zusammenmachen kann. Dann läßt man ihn über Nacht oder doch einige Stunden im Keller oder sonst an sehr kühler Stelle liegen, worauf er ausgerollt und weiter verwendet wird. Zu gewöhnlichen, billigen Torten recht gut zu gebrauchen, auch zu solchen Kuchen.

5. Feiner Butter- und mürber Teig. 500 Gr. feines Mehl, 250 Gr. Butter, 5 hartgekochte, durch ein Sieb gestrichene Eidotter, 85 Gr. süße, abgezogene und geriebene Mandeln, (10 Gr. bittere), Salz, Zucker nach Geschmack, die abgeriebene Schale einer Orange oder Zitrone, 1 Gläschen Rum und soviel kaltes Wasser als der Teig verlangt. Sonst wie oben; doch erfordert er nur kurze Rast.

6. Feiner Butter- und mürber Teig anderer Art. 500 Gr. Mehl, 350 Gr. Butter, Salz, 2 Eßlöffel Rum oder Wein, 3 Eier, 125 Gr. Zucker, Saft und Schale einer Zitrone. Wenn dieser Teig zusammengemacht ist, wird er rasch bearbeitet, worauf man ihn sofort ausrollt und verwendet.

7. Blätterteig. Es gehört dazu ein recht trockenes Mehl und ungesalzene Butter bester Qualität. Wo letztere ungesalzen nicht zu erhalten ist, muß das Salz durch Kneten im frischen Wasser entfernt werden. Aber auch süße Butter wird in kaltem Wasser gut ausgewaschen. Dann drückt man sie zu einer stark halbfingerdicken, runden Scheibe, legt sie auf einen Teller und setzt sie im Sommer in den Keller, sonst an einen sehr kalten Ort; vor dem Gebrauch trocknet man sie mit einem reinen Tuche gut ab.

500 Gr. Mehl wird aufgeschüttet, in die Mitte hinein ein Grübchen gedrückt, in welches man ein kleines Stückchen Butter, etwas Salz und 1 Obertasse recht kaltes Wasser gibt. Man macht dies mit den Fingern zu einem elastischen, feinen Teig und bearbeitet ihn, bis er sich von Hand und Brett löst, worauf man ihn zudeckt und erst nach 1/4 Stunde schwach halbfingerdick ausrollt. Die Butterscheibe wird in die Mitte desselben gelegt und der Teig von allen Seiten darüber geschlagen, so daß die

Butter vollständig bedeckt ist. Man streut etwas Mehl über das gereinigte Brett, rollt den Teig kleinfingerdick aus, worauf man ihn nochmals in der gleichen Weise zusammenschlägt und 1/4 Stunde im Kalten stehen läßt. Man muß dies noch fünfmal wiederholen, worauf er zum Gebrauche ausgerollt wird und in den heißen Ofen gebracht werden muß. Der Teig muß vorher von allem Mehl gereinigt werden und ist es gut, an verschiedenen Stellen mit dem Messer hineinzustechen, damit sich weniger Blasen bilden. Eine Hauptsache zum Gelingen ist es, daß die Butter sehr fett und wasserarm ist. Im Sommer ist es empfehlenswerth, den Teig etwas fester anzumachen. Manche mischen auch 1 Löffel Rum an die Masse.

8. **Mürbe Gittertorte** (einfach). Es wird einer der genannten mürben Teige bereitet, den man kleinfingerdick ausrollt. Aus der Mitte schneidet man ein rundes Blatt von der gewünschten Größe heraus, das Uebrige macht man wieder zusammen und rollt es noch dünner aus als vorher. Man schneidet davon einen fingerbreiten Rand, der auf das Blatt paßt und den Rest zu schwach fingerbreiten Streifen für das Gitter. Das Blatt wird 2-messerrückendick mit Eingemachtem bestrichen oder mit eingemachten Kirschen belegt, die man vorher abtropfen läßt. Dann wird das Gitter über die Torte gelegt, und der Rand herumgelegt; man backt sie auf einem randlosen Tortenblech und bestreut vor dem Anrichten mit Zucker. Vor dem Backen müssen alle Teigstellen der Oberfläche mit Eidotter bestrichen werden.

9. **Apfeltorte.** Geschälte und in dünne Scheiben geschnittene Borsdorfer Aepfel werden in einer Mischung von (Arak), Zitronensaft und Zucker einige Stunden marinirt. Dann belegt man ein wie für Gittertorte von mürbem Teig geschnittenes Tortenblatt damit, streut süße Mandeln, die man abgezogen und in dünne Streifchen geschnitten hat, kleine und große Rosinen, einige Eßlöffel gestoßenen Zwieback, Zucker und Zimmt darunter. 3 Eidotter werden mit 2 Eßlöffel Zucker und der geriebenen Schale einer Zitrone und 1 Eßlöffel süßer Sahne schaumig geschlagen und dieser Guß über die Aepfel gleichmäßig vertheilt, worauf man ein Gitter darüber macht und weiter nach Nr. 8 verfährt.

10. **Aufgelegte Mürbetorte (vorzüglich).** Ein beliebiger mürber Teig (siehe die betreffenden Anweisungen) wird 3-messerrückendick ausgerollt; man sticht davon, je nach der Höhe, welche die Torte haben soll, 4 oder 5 gleich große, runde Blätter davon, bestreicht sie mit Eidotter auf der Oberseite und backt sie auf einem Blech hochgelb. Wenn sie etwas abgekühlt sind, bestreicht man dieselben auf der unteren Seite mit beliebiger (feinerer) Marmelade, setzt das eine auf das andere, so daß stets eine leere und eine gefüllte Seite zusammenkommen und bezieht das oberste Blatt mit Zuckerguß. Man setzt die Torte zum Trocknen in den Ofen, läßt sie aber dann an der Luft noch ein wenig nachtrocknen. Wenn sie für ein feines Essen bestimmt ist, so lege man von in Zucker eingemachten Früchten einen schönen Strauß in die Mitte und einen Kranz um den Rand, letzterer kann übrigens auch fortbleiben, wenn man den Strauß etwas größer macht. Das Verzieren muß jedoch sofort nach dem Ueberstreichen mit dem Guß geschehen, solange er noch flüssig ist; es gehören jedoch Geschmack und Uebung dazu.

11. Tausendblättertorte. Blätterteig wird 1½ messerrückendick ausgerollt, worauf man wie oben, je nachdem 6—12 Blätter davon schneidet. Man bestreicht sie auf einer Seite mit Eidotter, streut Zucker darüber und backt wie oben, sticht aber die Blätter mit einem Messer mehrmals durch. Das oberste und unterste Blatt werden auf nur je einer Seite, die übrigen Blätter auf beiden Seiten mit einer feineren Marmelade bestrichen und die Torte wie in Nr. 10 zusammengesetzt. Man kann jedes Blatt mit einer andern Frucht füllen, was die Torte feiner macht; oder man füllt nur Unter- und Oberblatt mit Marmelade und die übrigen Blätter ziemlich dick mit einer steifgekochten erkalteten Creme oder geschlagenem und gezuckerten Sahnenschaum. Ein von eingemachten Früchten gebildeter Strauß ist eine sehr angebrachte Verzierung, dann aber muß die Torte mit dem gewöhnlichen Zuckerguß bestrichen werden und an der Luft trocknen. Indessen ist sie auch ohne dieses vorzüglich. Backzeit ½ Stunde.

12. Sandtorte (sehr fein, etwas theuer). ½ Pfund frische und ½ Pfund Schmelzbutter läßt man zusammen zerfließen und warm werden, worauf man sie durch ein recht feines Sieb gießt und ½ Stunde rührt, jedoch an einem warmen Orte. Nach und nach mischt man 10 Eidotter dazu, nach und nach 500 Gr. gesiebten Puderzucker, den Saft von einer Zitrone und einer Orange, den steifen Eierschaum und 500 Gr. vom feinsten gesiebten Kartoffelmehl. Man backt diese Torte in einer mit Butter ausgeschmierten Reifform in nicht zu starker Hitze 1¼—1½ Stunde. Zum Gerathen dieser Torte ist es vorzüglich wichtig, die Eier und den Zucker nur nach und nach daranzugeben, letzteren nur in kleinen Mengen und im Rühren keinen Augenblick innezuhalten. — Wenn dieselbe vollständig erkaltet ist, dreht man von stark geleimtem Schreibpapier eine Düte, die mit Gummi zugeklebt wird, füllt sie mit einer mit Wein oder Wasser schwach verdünnten Marmelade und zieht von der Mitte ausgehend, zusammenhängende Kreise in gleichmäßigen Entfernungen bis zum Rande über die ganze Oberfläche hin. Man muß die Marmelade recht gleichmäßig durchdrücken, damit die Verzierung schön ausfällt, mit einer Spritze geht es leichter, doch muß ihre Oeffnung sehr eng sein.

13. Nußtorte (sehr zu empfehlen). 300 Gr. Butter werden mit 5 Eidottern, die man nach und nach dazugiebt, ½ Stunde gerührt. Dann mischt man 300 Gr. gesiebten Zucker, 2 Eßlöffel Rum, den steifen Eierschaum, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 300 Gr. mit der dünnen Schale sehr feingestoßene Wallnüsse und 100 Gr. Kartoffelmehl dazu. Die Torte wird in einer mit Butter ausgeschmierten Reifform gebacken, etwa 1 Stunde. Nachdem sie erkaltet ist, bezieht man sie mit Zuckerguß und kann sie mit eingemachten Wallnüssen kranzartig belegen, was besonders fein ist. Diese Torte läßt sich auch von Haselnüssen bereiten.

14. Hamburger Brottorte (vorzüglich). 200 Gr. mit den Schalen geriebene Mandeln, unter denen 6—8 bittere sein können, werden mit 200 Gr. altem geriebenen Schwarzbrot, welches man mit Rum oder Arak befeuchtet hat, vermischt. 400 Gr. Puderzucker rührt man ½ Stunde mit 10 Eidottern, dann mischt man 100—125 Gr. geriebene und erweichte Bruchchokolade, 1 Theelöffel Zimmt, etwas Ingwer, die Brotmasse, (100 Gr. feingehacktes Zitronat) und den steifen Eierschaum dazu.

Man backe von dieser Masse 3 gleich große Blätter in einer mit Butter ausgestrichenen Form, bestreiche sie nach dem Erkalten mit beliebigem Eingemachten, setze die Torte zusammen und bestreiche sie mit Zuckerguß, unter welchen man etwas Rum gemischt hat, oder mit Chokoladenguß.

15. Brottorte anderer Art (billig). 375 Gr. altes geriebenes Schwarzbrot wird in 100 Gr. Butter geröstet. 10 Eidotter mischt man mit 375 Gr. Puderzucker und schlägt sie zu Schaum; dann kommen 1 Theelöffel Zimmt, 15 Gr. pulverisirte Nelken und 10 Gr. Kardamom, 250 Gr. mit der Schale feingestoßene Wall- oder Haselnüsse, die geriebene Schale von 2 Zitronen, der Saft derselben, 1 Glas Rothwein oder Arak zugleich mit dem Brot hinein und zuletzt der Eierschaum, der sehr steif sein muß. Man backt von dieser Masse einen großen Kuchen, den man erkaltet (mit Eingemachtem überstreicht und) mit Zuckerguß bezieht.

Bedeutend saftiger wird diese Torte, wenn man etwas Eingemachtes an die Masse giebt, welches dann mit den Nüssen und Eiern gut verrührt wird, ehe man das Uebrige dazu giebt. Zu empfehlen ist diese Zugabe jedoch nur dann, wenn man ein billiges Eingemachtes, wie Brombeermarmelade ꝛc., zur Hand hat.

16. Chokoladentorte (sehr gut und haltbar). Von 7 Eiweißen schlägt man einen sehr steifen Schaum, mischt nach und nach 10 Eidotter und 2½ Pfund Puderzucker dazu und schlägt diese Masse bis sie dickschaumig ist. Dann zieht man 125 Gr. geriebene Chokolade, 125 Gr. zu Mehl geriebene Mandeln, ½ Theelöffel geriebene Vanille durch und backt die Torte in einer mit Wachs bestrichenen niedrigen Reifform. Nach dem Erkalten bezieht man sie mit Chokoladenguß.

17. Mürbe Mandeltorte. 200 Gr. Butter werden mit 7 Eidottern schaumig gerührt. Dazu mischt man 250 Gr. Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 200 Gr. abgezogene und geriebene Mandeln, 100 Gr. gestoßenen Bisquit, in Ermangelung Zwieback, welches man mit etwas Milch befeuchtet hat, und zuletzt den steifen Eierschaum. Diese Torte wird in einer mit Butter ausgeschmierten und mit Zucker ausgestreuten Reifform gebacken und nach dem Erkalten mit Zuckerguß bestrichen. Von dieser Masse wird die Torte jedoch nicht sehr groß und kommt daher ein wenig theuer.

18. Harte Mandeltorte. ⅛ Liter Wasser vermischt man mit dem Saft von 2 Orangen und kocht darin 300 Gr. Zucker bei fleißigem Ausschäumen, bis er Fäden zieht. Dahinein giebt man 300 Gr. ganz dünngeschnittene Mandeln und rührt solange, bis die Masse kühl geworden ist. 5 Eier und 5 Eidotter werden schaumig geschlagen und theelöffelweise an die Zuckermasse gemischt, die man damit 1 Stunde rührt. Zugleich werden 150 Gr. nach Bericht geschnittene Mandeln mit 100 Gr. Zucker rosafarben geröstet, nach dem Abkühlen mit 1½ Eßlöffel gestoßenem Zwieback vermischt und mit der Eiermasse verbunden. Ein Tortenblech wird mit Papier ausgelegt, welches man mit Butter bestreicht und die Torte darin etwa ¾ Stunde scharf gebacken, doch darf man sie nicht zu braun werden lassen. Am andern Tage bestreicht man die Oberfläche mit Eingemachtem und giebt Zuckerguß darüber. Diese Torte ist sehr wohlschmeckend und haltbar, darf aber erst nach einigen Tagen angeschnitten werden. Man macht sie nur stark 2-fingerhoch.

19. Mandelbisquittorte (vorzüglich). 350 Gr. gesiebten Puderzucker, ½ Theelöffel gestoßene Vanille, 230 Gr. abgezogene Mandeln, die man mit etwas Eiweiß sehr fein gestoßen hat, werden mit einander vermischt. Diese Masse gibt man an 18 geschlagene Eidotter und rührt 1 Stunde. Dann zieht man den sehr steifen Eierschaum durch, sowie 125 G. feinste Stärke. Man kann davon entweder 3 Blätter backen oder einen großen Kuchen, den man nach dem Erkalten in 2 oder 3 Scheiben schneidet und wie die besonders gebackenen Blätter mit feinem Eingemachten bestreicht. Nachdem die Torte zusammengesetzt ist, wird sie mit Zuckerguß bestrichen. Hier ist eine Verzierung mit eingemachten Früchten sehr angebracht, da diese Torte meist nur zu Gesellschaftsessen, Thees und dergleichen Gelegenheiten gegeben wird. — Man backt auf einem Blech oder in einer Form, die mit einem Papier ausgelegt ist, welches gut mit Butter bestrichen sein muß. Backzeit eine starke halbe Stunde.

20. Einfache Bisquittorte. 625 Gr. gesiebter Puderzucker wird mit 14 Eidottern ½ Stunde gerührt. Dann mischt man den steifen Eierschaum und 375 Gr. gesiebtes Kartoffel- oder Stärkemehl durch. Man backe diese Masse in einem weiten Tortenblech, welches man mit Butter ausgeschmiert und dicht mit Kartoffelmehl bestreut hat. Nach dem Erkalten bestreiche man die Oberfläche mit Eingemachtem und gebe Zuckerguß darüber. Oder man schneidet den Kuchen in 2 Scheiben, bestreicht diese mit dem Eingemachten und bezieht die Torte mit Zuckerguß, unter welchen man Rum gemischt hat.

21. Makronentorte. 375 Gr. ungeschälte Mandeln werden im Mörser mit 3 Eiweiß fein und saftig gestoßen; nach Belieben können auch 25 Gr. bittere Mandeln dazu genommen werden. Dann gibt man 375 Gr. Zucker und das Weiße von 3 oder 4 Eiern dazu und mischt dies leicht durcheinander. Von dieser Masse backt man je 2 kleinfingerdicke Blätter auf einem mit Wachs bestrichenen Blech. Nach dem Erkalten füllt man jedes Blatt mit Eingemachtem und setzt die Torte zusammen. Uebrigens kann man auch eine Oblate, die man in den Apotheken zu kaufen bekommt, nach der Größe des Bleches schneiden, die ganze Masse darauf füllen, glatt streichen und nach Bericht backen; es geht so leichter. (Dann wird die Torte mit eingemachten Früchten belegt.)

D. Kuchen.

1. Mürber gerührter Kuchenteig. 250 Gr. Butter werden zu Sahne gerieben, mit 2—3 Eidottern vermischt und wieder ein Weilchen gerührt, dann mit 500 Gr. Mehl, 125 Gr. Zucker, geriebener Zitronenschale und etwas Salz vermischt. Man rührt den Teig recht zart; ist er zu fest, so gibt man etwas Rum oder Wein, auch Wasser daran. Soll er feiner werden, so nimmt man 350—375 Gr. Butter dazu.

2. Geschlagener gewöhnlicher Hefenteig. Es soll hier noch einmal wiederholt werden, daß zu jeder Art Hefenteig die Bestandtheile lauwarm genommen werden müssen und daß man gut thut, vorher nach Bericht angesetzte Hefe zu verwenden (siehe A Nr. 7). Ebenso wichtig ist es auch, die Hefe und dann den damit vermischten Teig an einen

warmen, aber ja nicht heißen Ort, der frei von Zug ist, zum Aufgehen zu stellen und ihn recht langsam gehen zu lassen, wozu sich eine Temperatur von 16—18 Grad Wärme eignet. Zu großen Kuchen, zu denen ein weicher Teig oder eine große Menge angemacht wird, kann man den Teig schon am Abend machen und ihn über Nacht in der Küche oder in einem Zimmer, welches annähernd die angegebene Temperatur hat, stehen lassen. Doch muß man dann gleich am Morgen mit dem Backen beginnen. Wenn die Hefe schlecht oder in zu geringem Maße angewandt ist, dann bleibt freilich alles vergebens, doch darf man aber auch nicht zu viel nehmen.

Zu einem ganz angenehmen Hefenteig nimmt man gewöhnlich: 2 Pfund feines Mehl, etwa Nr. 0 oder 1, 3—4 Eier und 100—125 Gr. Fett, halb Butter, halb Schmelzbutter, was angenehmer ist als das eine oder das andere allein, Milch nach Bedarf und 30—35 Gr. Hefe, etwas Salz, wenn man wünscht auch Zucker und Zitronenschale.

Je mehr Butter, Eier, Mandeln, Rosinen und dergleichen Zuthaten ein Teig enthält, um so mehr Hefe erfordert er, da derartige Zusätze das Aufgehen erschweren.

3. Gerührter Hefenteig. 75 Gr. frische, 75 Gr. Schmelzbutter rühre man zusammen zu zartem Schaum, füge 3 Eier, 60 Gr. Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone hinzu. Wenn dies fein gerührt ist, kommen 2 Pfund Mehl, unter welches man 30 Gr. angesetzte Hefe gemischt hat, und $1^1/_2$—2 Deciliter Milch dazu, sowie etwas Salz. Der Teig muß eine gute halbe Stunde geschlagen werden, ehe man ihn zum Aufgehen bei Seite setzt. (Man kann den Teig durch Zugabe von 50 bis 80 Gr. Butter und einem Ei mehr verfeinern, nimmt dann aber 35 Gr. Hefe.)

4. Backpulverteig. 1 Pfund Mehl mischt man mit 30 Gr. Backpulver. 100—125 Gr. Butter, 4 Eier und 1 Deciliter Milch rührt man nebst Zucker und Salz und gießt dies *kalt* an das Mehl, worauf man den Teig rasch zusammenmacht und sofort an den Ofen setzt, der schon die volle Backhitze haben muß, damit der Teig schön aufgeht. Dieser Teig ist sehr geeignet für Kuchen, die eigentlich von mürbem Teige bereitet werden sollen, doch sollen sie frisch verspeist werden, da sie schon am andern Tage viel von ihrer Güte verloren haben und etwas trocken geworden sind.

5. Bisquitkuchen (zu Gesellschaftssessen ꝛc.). 300 Gr. Puderzucker mit Vanille- oder Zitronengeruch rühre man mit 10 Eidottern $^1/_2$ Stunde, mische dann den sehr steifen Schaum sämmtlicher Eier und 300 Gr. Puder- oder Kartoffelmehl darunter; feiner wird der Kuchen, wenn man 200 Gr. Mehl und 100 Gr. abgezogene und geriebene Mandeln nimmt. Ein Randblech wird mit Papier ausgelegt, welches mit Butter beschmiert ist und der Kuchen $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde bei mäßiger Hitze gebacken. Nach vollständigem Erkalten löst man das Papier ab, bezieht die Oberfläche des Kuchens mit Zuckerguß (und streut, solange es noch feucht ist, in dünne Blättchen geschnittene Mandeln darüber). Man trocknet den Guß in einem recht abgekühlten Ofen, die Mandeln sollen weiß bleiben.

6. Butterbisquitkuchen (sehr gut). Man kann diesen Kuchen auch von einer etwas verschiedenen Masse herstellen, die sich folgenderart zusammensetzt: 375 Gr. gesiebter Zucker, Geruch nach Belieben, und 16 Eidotter. Dann 85 Gr. geschmolzene Schmelzbutter, der steife Eierschaum und 250 Gr. bestes, gesiebtes Kartoffel- und Pudermehl.

7. Kuchen von Zwiebackbisquit (billiger). 7 Eidotter schlägt man mit 200 Gr. Puderzucker und der geriebenen Schale einer Zitrone $^1/_2$ Stunde. Dann mischt man 160 Gr. zu Mehl gestoßenen und gesiebten Zwieback und den steifen Eierschaum durch und backt wie Bisquitkuchen etwa $^3/_4$—1 Stunde. Will man keinen Zuckerguß über den Kuchen geben, so bestreue man ihn mit Zucker und Zimmt.

8. Braunschweiger Kuchen. $^3/_4$ Pfund Butter wird zu Sahne gerührt, nach und nach kommen 4 Eier und 4 Eidotter, 85 Gr. abgezogene und geriebene Mandeln, 185 Gr. Zucker und die abgeriebene Schale einer Zitrone dazu. Wenn diese Masse $^1/_2$ Stunde rasch gerührt wurde, gibt man $1^1/_2$ Pfund erwärmtes und gesiebtes Mehl und 40 Gr. Hefe dazu, die man mit $^1/_2$ Pfund Mehl und $^1/_4$ Liter Milch angesetzt hat. Die noch erforderliche Milch zu einem mittelfesten Teig wird dazu gegossen und die Masse mit dem Kochlöffel solange geschlagen, bis sie Blasen wirft und sich von der Schüssel löst. Dann rührt man $^1/_2$ Pfund kleine und $^1/_2$ Pfd. Sultanrosinen durch und läßt den Teig aufgehen. Dann wird der Teig in kleinfingerdicke, runde Platten gerollt, die man auf mit Butter und Mehl vorgerichtete Bleche legt, oben mit Eidotter bestreicht und dick mit Zucker und feingehackten, abgezogenen Mandeln bestreut. Man backt etwa $^3/_4$ Stunde in kräftiger Hitze.

9. Englischer oder Plumkuchen. $^3/_4$ Pfund Schmelzbutter wird zu Sahne gerieben, worauf man nach und nach 9 Eidotter, 1 Pfund gesiebten Zucker, 1 Theelöffel Zimmt, 1 starke Messerspitze Ingwer und ebensoviel Nelken gibt und rührt dies $^1/_2$ Stunde sehr stark; es muß schäumen. Dann gibt man 1 Pfund gewaschene, aber wieder getrocknete Korinthen, die man in feine Streifchen geschnitten hat, 50 Gr. Zitronat und 50 Gr. eingemachte Orangenschale, in ganz kleine Würfel geschnitten, dazu und rührt es mit dem Löffel durch. Dann kommt der sehr steife Eierschaum, 1 Pfund Kartoffel- oder Pudermehl und ein ziemlich großes Glas Arak, was man nur leicht einmischt. Man backt den Kuchen in einer wie gewöhnlich vorgerichteten, nicht zu niedrigen Form starke $1^1/_4$ Stunde bei mittlerer Hitze.

10. Feiner Kartoffelkuchen (vorzüglich). Mehlige, recht trocken kochende Kartoffeln werden im Bratofen gebraten oder im Dampf gekocht; ersteres ist jedoch vorzuziehen. Man ziehe sie heiß ab und reibe sie sofort nach dem Erkalten. Von dem, was hinter das Reibeisen gefallen ist, wiegt man $1^1/_2$ Pfund ab und läßt es bis zum andern Tage dünn auseinandergestreut und offen stehen. 12 Eidotter werden mit $^1/_2$ Pfund gesiebtem Zucker, $^1/_2$ Theelöffel Zimmt und der abgeriebenen Schale einer Zitrone $^1/_2$ Stunde gerührt, worauf man die Kartoffeln in 3 Theilen dazu mischt. Zuletzt kommt der sehr steife Eierschaum und 3 Eßlöffel voll Kartoffel- oder feines Weizenmehl dazu, die man nur leicht einmischt. Man backt in einer mit Butter und Zwieback vorgerichteten Form etwa 1 Stunde.

Diese Masse gibt einen schönen, großen Kuchen, der trotz der bedeutenden Eierzahl nicht gerade kostspielig ist, da alle übrigen Zuthaten billig sind, er stellt sich je nach den Ortspreisen etwa auf Mark 1—1,20 zur Zeit, wo die Eier billig sind. Zu Kaffee und Thee sehr gut.

11. Natronkuchen (billig). 200 Gr. Butter wird mit 6 Eiern zu Schaum gerührt, dann gibt man 250 Gr. Zucker mit Vanille- oder Zitronengeruch dazu, beinahe 1/2 Liter Milch oder süße Sahne und 600 Gr. feines Mehl, welches man unmittelbar vorher mit 12 Gr. doppelkohlensaurem Natron und 35 Gr. pulverisirtem Weinstein vermischt hat. Der Teig wird wie gewöhnlich geschlagen und in einer nach Bericht vorgerichteten Form, die nur 3-fingerhoch sein soll, in den heißen Ofen gesetzt, wo man gegen 1 Stunde backt. — Dieser Kuchen ist wie der von Backpulverteig und werden die Bestandtheile ebenso behandelt; er ist frisch sehr angenehm, zum Aufbewahren aber nicht geeignet.

12. Butterkuchen (billig). 250 Gr. Schmelzbutter wird zu Sahne gerieben, dann mit 5 Eiern vermischt. Man gibt ferner 185 Gr. Zucker, 100 Gr. geriebene Mandeln und die geriebene Schale einer Zitrone dazu, 750 Gr. gesiebtes und erwärmtes Mehl, 40 Gr. angesetzte Hefe und die noch erforderliche Milch, etwa 1/4 Liter, die zur Hälfte mit süßer Sahne gemischt werden kann. Der Teig muß ziemlich weich sein und sehr glatt geschlagen werden, worauf man ihn aufgehen läßt. Darnach rollt man ihn dünn aus, legt ihn auf ein mit Mehl bestäubtes Blech über ein mit Butter beschmiertes Papier, sticht die ganze Oberfläche mit einem spitzen Messer an, bestreicht ihn mit Butter, streut dick Zucker und Zimmt (und gestoßene Mandeln) darüber, die man vorher gemischt hat, spritzt Butter darüber und backt bei ziemlicher Hitze diesen vorzüglichen Kuchen in etwa 3/4 Stunde gar und spröde; man kann ihn kalt und warm geben.

13. Schlesischer Streuselkuchen (billig). Man bereite von 750 Gr. feinem Mehl, 200 Gr. geschmolzener Butter, 6 Eiern, 1/4 Liter Milch und 40 Gr. Hefe, die man angesetzt hat, etwas Salz und Zucker mit Zitronengeruch nach Bericht einen ziemlich festen Hefenteig, den man am Brett solange schlägt, bis er blasig geworden ist. Wenn er aufgegangen ist, rolle man ihn 2-messerrückendick aus, schneide runde Platten von beliebiger Größe davon, bestreiche diese mit Butter und lasse nochmals aufgehen. Nun schütte man 3/4 Pfund Mehl auf ein Brett, mache in der Mitte ein Grübchen, gieße 125 Gr. Butter hinein, die man mit 65 Gr. geriebenen Mandeln und 125 Gr. Zucker bedeckt. Diese Masse wird erst mit der Gabel gemengt und dann mit den Fingern zu linsengroßen Krümeln verarbeitet. Wenn die Kuchen aufgegangen sind, bestreicht man sie nochmals mit Butter und streut diese Krümel dick darüber. Man backt in ziemlich starker Hitze etwa 1 Stunde und reicht sie zu Kaffee oder zu Wein. Man kann auch nur 125 Gr. Butter und 4 Eier und 35 Gr. Hefe nehmen.

14. Rosinenkuchen (einfach). 750 Gr. feines Mehl vermischt man mit 40 Gr. angesetzter Hefe und läßt es aufgehen. Dann rührt man 5 Eier mit 100 Gr. Zucker, 125 Gr. Butter, 1 Theelöffel Zimmt und gießt dies an den aufgegangenen Teig und gibt die abgeriebene Schale von einer Zitrone dazu. Zuletzt mischt man 1/2 Pfund klein-

geschnittene und entkörnte Korinthen (und ½ Pfund Sultanrosinen) darunter. Dieser Kuchen wird in einer nach Bericht vorgerichteten Form 3 fingerhoch gebacken; ehe man sie in den Ofen setzt aber mit Eigelb bestrichen und mit Zucker (und kleingeschnittenen Mandeln) bestreut und nochmals aufgehen gelassen.

15. Napfkuchen (Radonkuchen, billig). 750 Gr. feines durchgesiebtes Mehl streiche man zu einem Grübchen, gebe 50 Gr. angesetzte Hefe hinein, streue Mehl darüber und rühre durch, worauf man zum Aufgehen bei Seite stellt. 250 Gr. Butter werden zu Schaum gerührt, mit 5 Eiern vermischt und dann noch eine Weile mit 85 Gr. Zucker und der geriebenen Schale einer Zitrone gerührt, worauf man es durch das aufgegangene Mehl mischt und den Teig mit 2 Deciliter Milch anmacht und recht stark schlägt; er muß schön blasig sein und sich von Schüssel und Löffel lösen, darf aber nicht fest sein. Dann mischt man 100 Gr. kleine und 100 Gr. Sultanrosinen durch und füllt die Masse in eine Napfkuchenform, die man recht gut mit Butter ausgeschmiert und mit gestoßenem Zwieback dicht bestreut hat. Die Form darf nur ungefähr bis zur Hälfte voll werden und muß noch solange stehen, bis der Teig so hoch gestiegen ist, daß die Form voll ist; man setzt sie dann in einen heißen Ofen und backt etwa ¾ Stunde. Will man den Kuchen verzieren, so lege man ½ abgezogene Mandel in jeden der Reifen, welche die Form hat, nicht zu hoch über den Boden. Vor dem Anrichten wird der Kuchen mit Zucker bestreut.

16. Feiner Göttinger Napfkuchen. 375 Gr. Butter rühre man zu Schaum und rühre 625 Gr. vom feinsten gesiebten Mehl löffelweise darunter. 9 Eidotter werden mit 225 Gr. gesiebtem Zucker und einem Eßlöffel Rum schaumig geschlagen. Dann giebt man 40 Gr. angesetzte Hefe an das Mehl, darnach die Eierflüssigkeit (100 Gr. geriebene Mandeln), die geriebene Schale 1 Zitrone und ½ Orange, deren Saft und 2—3 Eßlöffel Rum. Wenn diese Mischung, die sehr zart und weich sein muß, ½ Stunde geschlagen ist, so daß sie Blasen wirft und sich rein von Schüssel und Löffel löst, füllt man den sehr steifen Eierschaum dazu, zieht ihn leicht durch und giebt den Teig in eine mit Butter und Zwieback vorgerichtete Form für Radonkuchen, in welcher man ihn aufgehen läßt. Gebacken wird er eine starke Stunde im ziemlich heißen Ofen, damit er rasch steigt. Dieser Kuchen kann übrigens auch sehr gut mit Backpulver oder mit 10 Gr. doppelkohlensaurem Natron und 30 Gr. Weinstein bereitet werden. Will man ihn etwa zu einer Thee- oder Kaffeegesellschaft besonders fein machen, so beziehe man ihn nach dem Erkalten mit Zuckerguß.

17. Altdeutscher Napfkuchen. 400 Gr. geklärte und wieder festgewordene Butter werden zu Sahne gerieben, dann rühre man nach und nach 16 Eidotter, 225 Gr. gesiebten Puderzucker, etwas Orangenblüthen- oder Rosenwasser und 500 Gr. gesiebte beste Stärke hinein. Vorher schon müssen 40 Gr. Hefe mit 2 Deciliter süßer Sahne angesetzt werden; wenn sie aufgegangen ist, gießt man sie an den Teig, den man solange rührt, bis er ganz glatt und blasig ist, worauf man den sehr steifen Schaum von 10 Eiweißen leicht durchzieht und die Masse in einem mit Butter ausgeschmierten und mit gröblich geriebenen Mandeln dicht aus-

gestreuten Model füllt. Wenn der Teig aufgegangen ist, backt man den Kuchen bei mittlerer Hitze 1 Stunde. Nach dem Erkalten kann man den Kuchen mit weißem oder rothem Zuckerglace oder mit Chokoladenglace beziehen oder ihn auch nur mit Zucker bestäubt zur Tafel geben.

18. Leipziger Stolle (ein Weihnachtsgebäck, billiger als obiger Kuchen). 250 Gr. feines Weizenmehl rühre man mit 200 Gr. bester Hefe und 1/2 Liter lauwarmer Milch und etwas Zucker zu einem sehr weichen Hefenstück an, welches man mit einem Tuche zudeckt und in der Wärme aufgehen läßt. 6 1/2 Pfund gesiebtes Mehl schütte man auf das Backbrett oder in eine Backmulde, worin sich der Teig leichter verarbeiten läßt, mache in der Mitte eine Grube, thue 375 Gr. süße und 50 Gr. bittere Mandeln hinein, die man abgezogen und sehr fein geschnitten hat, ferner die geriebene Schalen von 3 Zitronen, 9 Eier, 2 Liter lauwarme Milch und 400 Gr. Zucker, 1 Glas Rum, wenn man den Geschmack liebt, eine Prise Zimmt, Ingwer, Kardamom, nach Geschmack auch Muskatblüthe, Salz und 2 1/4 Pfund geschmolzene Schmelzbutter und das aufgegangene Hefenstück. Der Teig, der ziemlich fest sein muß, wird mit den Händen bearbeitet, bis er gut verbunden und so glatt ist, daß er nirgends mehr klebt. Dann arbeitet man 2 Pfund Sultan-Rosinen und 1 Pfund ausgekörnte Korinthen hinein, deckt ein Tuch über den Teig und läßt ihn über Nacht in einer weder kalten noch heißen Stube stehen. Am andern Morgen, wenn der Teig schön aufgegangen ist, theilt man ihn in soviele Stücke, als man Stollen haben will, nimmt eins davon auf das mit Mehl bestreute Brett und rollt es zu einer an beiden Enden spitz zulaufenden Walze, die man nochmals aufgehen läßt. Darnach wird das Rollholz der Länge nach auf die Stolle gelegt und die eine Hälfte derselben ziemlich dünn ausgerollt. Der gerollte Theil wird mit schwach lauwarmer Milch dünn bestrichen und dann der Länge nach gegen die andere hohe Hälfte zurückgeschlagen, so daß er doppelt zu liegen kommt, wodurch die Stolle ihre eigenartige Form erhält. Sie muß zweimal so lang als breit sein und in der Mitte einen aufgesprungenen Einschnitt zeigen. Man läßt sie nochmals aufgehen, bestreicht sie gut mit Butter und backt auf einem mit Butter bestrichenen Blech, welches mit Mehl überstäubt wird, bei guter Hitze, doch nicht zu schnell, damit sie inwendig gar wird. Wenn die Stollen aus dem Ofen kommen, werden sie nochmals mit Butter bestrichen und mit Zucker bestreut. Große Stollen werden besser bei einem vertrauten Bäcker gebacken.

19. Dresdner Butterstolle. 3 Pfund Mehl, 625 Gr. Butter, 5 Eier, 125 Gr. Zucker, die geriebene Schale von 2 Zitronen, 8 Gramm Zimmt, 50 Gr. feingehacktes Zitronat, 1 Pfund geriebene Mandeln, 3/4 Liter Milch und 20 Gr. Hefe. Entweder formt man die Stolle nach obigen Angaben oder man macht sie wie einen Wecken und versieht sie in der Mitte der Länge nach mit zwei in zackiger Linie laufenden Einschnitten; darnach werden sie mit Butter bestrichen und in den Ofen geschoben; nach dem Herausnehmen wiederholt man das Bestreichen.

20. Dresdner Rosinenstolle mit Streusel. Man bereitet den Teig wie oben, doch ohne Mandeln, die durch 3/4—1 Pfund Rosinen, nur große oder große mit kleinen gemischt, ersetzt werden. Wenn die

Stollen mit Butter bestrichen sind, bestreut man sie dick mit folgendem Streusel: 1/2—3/4 Pfund Mehl, unter welches man nach Belieben abgezogene und geriebene Mandeln mischen kann, 85 Gr. Zucker, 1/2 Theelöffel Zimmt und 85—100 Gr. Butter. Zusammengemacht wird das Streusel wie für schlesischen Streuselkuchen.

21. Thüringer Käsekuchen. 3 Eier werden untereinandergeschlagen, mit 1 Deciliter guter Vollmilch vermischt. 375 Gr. trockenen weißen Käse mische man mit 100—125 Gr. schaumig gerührter Butter, gebe die geriebene Schale einer Zitrone, 150 Gr. Zucker dazu und rühre dies bei langsamem Zugießen der Eiermilch recht zart. Nach Belieben können zuletzt ausgesteinte große Rosinen an den Käse gemischt werden. Man streiche diese Masse auf eine dünn ausgerollte Platte von Hefenteig und sorge dafür, daß nur ein schmales Rändchen frei bleibe (welches mit Eidotter bestrichen wird). Auf ein Backblech ohne Rand lege man ein mit Butter bestrichenes Papier, gebe die Kuchen darauf, lasse sie nochmals aufgehen und backe sie dann in einem ziemlich heißen Ofen etwa 3/4 Stunde.

22. Speckkuchen (vorzüglich). Ueber eine Platte von dünn ausgerolltem Hefenteig streicht man dünn geschlagenes Eigelb, worauf man sie dicht mit feinen Würfeln von schwach geräuchertem, fetten Speck und etwas Kümmel bestreut. Man backt nach dem zweiten Aufgehen wie oben; wenn der Kuchen schon stark halb gar gebacken ist, gießt man 1 Glas zerrührten sauren Rahm über den Speck und beendet wie sonst. Ob man feineren oder gröberen Teig zu gefüllten Kuchen, auch Obstkuchen verwenden will, steht im Belieben; gehört derselbe zu Gesellschaften, so wird man aber doch gut thun, einen feineren zu wählen, da der andere spröder ist.

23. Obstkuchen von Hefenteig. Die Teigplatten müssen recht dünn ausgerollt und so belegt werden, daß nur ein ganz schmales Rändchen frei bleibt. Uebrigens kann man auch in einem Randblech backen und einen aufgebogenen Teigrand machen; das Blech wird ebenfalls mit einem butterbestrichenen Papier belegt.

Verwendet man Aepfel dazu, so müssen sie säuerlich und sehr saftreich sein; nach dem Schälen werden sie von dem Kernhaus befreit und in Scheiben geschnitten, die man noch einmal durchschneidet. Zwetschgen werden von den Stielen gepflückt, auseinandergebrochen und der Stein entfernt. Aprikosen behandelt man ebenso, doch werden sie selten zu Hefenkuchen verwendet. Kirschen pflückt man nur von den Stielen.

Der Kuchenteig wird am Blech mit Butter bestrichen und reichlich mit Zucker und Zimmt bestreut, dann legt man das betreffende Obst in dichten geraden Reihen, bei einem runden Kuchen von der Mitte ausgehend in der Runde, darauf; Zwetschgen und Aprikosen werden mit der innern Seite nach oben gelegt. Das Obst wird wieder mit Zucker und Zimmt bestreut, mit Butter reichlich bespritzt und, wenn man will, auch mit Rum besprengt. Wenn man Butterstückchen über den Kuchen vertheilt, geht mehr davon auf, als wenn man dieselbe geschmolzen darüber spritzt. Dann bestreicht man den Rand mit Eigelb und packt bei kräftiger Hitze etwa 3/4—1 Stunde. — Viele lassen das Obst erst in Butter und Zucker am Feuer durch und durch warm werden, es soll dies den Kuchen be-

sonders angenehm machen. Nach dem Erkalten bestreut man ihn mit Zucker und schneidet längliche Streifen oder viereckige Stücke davon.

24. Feiner Apfelkuchen mit Kruste (billig). Unter 500 Gr. dickes kaltes Apfelmus mische man 50 Gr. geriebene Mandeln und einige Eßlöffel Arak oder Wein, nach Belieben auch große Rosinen ohne Körner, die den Geschmack sehr verbessern. Diese Masse streicht man fingerdick auf einen Kuchenboden von mürbem Butterteig oder Hefenteig, legt hier und da ein Stückchen Butter darauf und bestreut mit Zucker und Zimmt. Wenn der Kuchen beinahe gar ist, streicht man sehr steifen Eierschaum darüber, bestreut ihn mit Zucker, spritzt Wein oder Wasser darüber und läßt ihn noch solange im Ofen stehen, bis er oben spröde geworden ist.

Eine feinere Kruste ist folgende: 4 Eidotter werden mit 100 Gr. Zucker schaumig geschlagen, dann mischt man 100 Gr. abgezogene und gestoßene Mandeln, 100 Gr. Zwieback und $1^1/_2$ Deciliter süße Sahne oder Milch darunter. Wenn der Kuchen beinahe gar ist, streicht man diese Masse darüber uud läßt ihn noch im Ofen stehen, bis sie sich schön gelb gefärbt hat.

25. Obstkuchen mit Deckel. Man rollt von mürbem Teige ein rundes Unter- und ein ebensolches Oberblatt aus, bereitet den Kuchen im Uebrigen wie Apfelkuchen, giebt den Deckel darüber und drückt die beiden Blätter an ihren mit Eigelb bestrichenen Rändern fest zusammen. Die Oberseite wird ebenfalls mit Eigelb bestrichen und mit grobgehackten Mandeln und grobgestoßenem Zucker bestreut. Man backt gegen 1 Stunde.

Macht man den Kuchen wie vorstehend, so kann anstatt eines Deckels ein Gitter von Teigstreifen, entweder einfach oder doppelt, wie bei Linzer Torte darüber gemacht werden, welches man jedoch nicht bestreut.

E. Kleines Backwerk.

1. Mandeltörtchen. Abgezogene Mandel werden gerieben, mit Zucker und schaumig geschlagenem Eigelb, 1—3 Dotter je nach der Masse, geriebener Zitronenschale vermischt und in die Vertiefungen von wie oben vorgerichteten Teigblättern gegeben. Das Gelee bleibt fort.

2. Fruchttörtchen. Man backt die Törtchen mit aufgebogenem Rande und legt in die Vertiefung entweder eingesottene, aber gut abgetropfte Früchte oder man füllt sie mit Marmelade, aber erst nachdem sie vollständig erkaltet sind. Will man sie verzieren, so werden die Ränder nach dem Bestreichen mit Eidotter, mit grobgehackten Mandeln und grobgestoßenem Zucker bestreut. Es gehört Butter- oder Blätterteig dazu, auch Hefenteig.

3. Halbmonde. Von Blätterteig werden nicht zu kleine Halbmonde ausgestochen, die man mit Eidotter bestreicht, mit grobgestoßenem Kandiszucker bestreut und wie gewöhnlich backt. Man kann aber auch den Zucker fortlassen, die Halbmonde nach dem Backen mit dünngeschnittenem Gelee belegen und sie entweder so geben oder Glace (Zuckerguß) darüber streichen.

4. Karlsbader Gipfel (billig). Von 1 Pfund feinem Mehl, 100 Gr. Schmelzbutter, 2 Eiern und 20 Gr. Hefe mache man mit der erforderlichen Milch einen weichen Hefenteig, der sich gerade noch aus-

rollen läßt und mische ungefähr 50 Gr. Zucker dazu. Wenn er aufgegangen ist, wird er stark messerrückendick ausgerollt, in dreieckige Stücke geschnitten, die so gerollt werden, daß man die mittlere Ecke über den Gipfel und zwar in der Mitte der Oberseite legen kann. Man biegt ihn dann halbmondförmig zusammen, bestreicht ihn mit Eidotter, streut grobgestoßenen Kandiszucker darüber und legt die Gipfel einen neben den andern auf, ein mit Butter beschmiertes und mit Mehl bestäubtes Blech, worauf man sie schön hellbraun backt.

5. Figurenbackwerk (für den Weihnachtsbaum). 2 Pfund Mehl, 3/4 Pfund Butter, 5 Eier, 1 Pfund Zucker, 1 Gläschen Rum, die geriebene Schale von zwei Zitronen und 1 Theelöffel Rum macht man zu einem mürben Teige, den man eine Stunde ruhen läßt, dann halbkleinfingerdick ausrollt, mit den Ausstechern zu beliebigen Figuren aussticht und auf einem mit Butter dünnbestrichenen Backblech backt. Schöner wird das Gebäck, wenn man es mit Eidotter bestreicht. Es ist sehr haltbar und kann wochenlang aufbewahrt werden.

6. Schaumkartoffeln. Von 3 1/2 Deciliter Milch, 5 knappen Decilitern feinem Mehl, 100 Gr. Zucker und 60 Gr. Butter rührt man am Feuer einen Teig, der ganz trocken werden und sich von Pfanne und Löffel lösen muß. Nach dem Abkühlen rührt man ihn mit 5 Eiern ab. Man formt davon kleine Kartoffeln, bestreicht sie mit Eidotter und wälzt sie in einer Mischung von Mandeln und Zucker. Man backt sie auf einem mit Butter bestrichenen Bleche gar. Wenn sie aus dem Ofen kommen, bestreicht man sie dünn mit geschmolzener Butter, dreht sie mit einer Gabel in einer Mischung von Zucker und Zimmt um und läßt sie trocknen. In dieser Form können sie an den Weihnachtsbaum gebunden werden; will man sie an den Thee geben, so schneide man einen Deckel herunter, nehme etwas vom Teig heraus und fülle eine dickgekochte erkaltete Creme oder Sahnenschaum hinein und setze den Deckel darüber.

7. Gefüllte Butterweckchen. 300 Gr. der besten, süßen Butter, die gut ausgewaschen und recht kalt, aber ganz trocken sein muß, knetet man mit 40 Gr. Mehl gut durch und stellt sie 1/4 Stunde bei Seite. 300 Gr. vom feinsten, gesiebten Weizenmehl macht man mit 3 Eidottern und 2 Deciliter dicker, saurer Sahne zu einem Teig, den man solange bearbeiten muß, bis er ganz fein und glatt geworden ist, worauf man ihn ebenfalls 1/4 Stunde rasten läßt. Dann arbeitet man die Butter in den Teig hinein und beendet ihn wie Blätterteig Nr. 7 C., doch braucht er nur 3 Mal geschlagen zu werden. Nachdem man ihn zum letztenmale hat ruhen lassen, wird er dünn ausgerollt, in längliche Vierecke geschnitten, die man am Rande mit Eidotter oder Wasser bestreicht. Diese Stücke werden in der Mitte mit einem Löffel Marmelade oder Fruchtmus gefüllt, die man so verstreicht, daß sie in der Mitte dicker bleibt. Dann schlägt man den Teig von beiden Seiten der Länge nach über die Fülle und übereinander, drückt sie fest aufeinander und drehe ihn am unteren Ende so, daß die Weckchen spitz zulaufen. Sie müssen ungefähr diese Form haben <>. Man mache mit der Spitze mehrere Querschnitte über die Oberseite, wo der Teig übereinander zu liegen kommt, bestreiche mit Eigelb, streue nach

Belieben auch grobgehackte Mandeln darüber und backe auf einem mit Papier belegten Blech, ohne mit Butter zu bestreichen.

8. Windbeutel (vorzüglich). In 1/2 Liter recht frischem, kalten Wasser kocht man 250 Gr. Schmelzbutter, gibt eine Prise Salz und streut dann 1/2 Pfund feinstes, gesiebtes Mehl hinein und zuletzt 1/2 Pfund gesiebten Zucker. Dieser Teig wird am Feuer bei beständigem Rühren gekocht, bis er sich von Topf und Löffel löst und dann noch fortgerührt, bis er nur mehr lauwarm ist. Dann verrührt man 6 große, ganz frische Eier damit und gibt mit jedem Ei etwas geriebene Vanille. Vom Teige nimmt man mit einem in kaltes Wasser getauchten Eßlöffel nicht zu kleine Stücke und formt sie möglichst rund; sie werden nicht zu dicht aneinander auf ein mit Butter bestrichenes Blech gesetzt, mit Eidotter bestrichen und in den Ofen gesetzt, wo man sie rasch zu gelber Farbe backt. Sollen sie gefüllt werden, so schneidet man einen Deckel ab, füllt dickgekochte Vanillecreme, Sahnenschaum oder Marmelade hinein, bestreut mit Zucker und gibt sie rasch zur Tafel.

9. Hefenbretzeln (sehr gut). 125 Gr. Mehl, 80 Gr. Hefe und lauwarme Milch rührt man zu einem Hefenstück und läßt es aufgehen. Inzwischen macht man von 625 Gr. Mehl, 4 Eiern, 125 Gr. Zucker, der geriebenen Schale einer Zitrone und der erforderlichen lauwarmen Milch einen ziemlich festen Teig, unter welchen man das aufgegangene Hefenstück mischt und beides solange miteinander verarbeitet, bis es nicht mehr an Brett und Händen klebt. 3/4 Pfund Butter, wie zu Blätterteig vorgerichtet, wird rund und ein wenig dünn ausgerollt. Dann rollt man den neuerdings aufgegangenen Teig etwa schwach fingerdick und viereckig aus, legt die Butter darauf, schlägt den Teig darüber wie es bei Blätterteig geschieht und rollt ihn ebenso aus. Das Zusammenlegen und Ausrollen wird dreimal wiederholt; wenn der Teig das letztemal gerollt ist, wird er in passende Streifen geschnitten, die man mit der Hand rund rollt und formt davon größere Bretzeln. Diese bestreicht man mit Eidotter, bestreut sie dick mit feingeschnittenen Mandeln, läßt sie aufgehen und backt sie bei ziemlich kräftiger Hitze. Wenn sie aus dem Ofen kommen, werden sie sogleich mit Zucker dick bestreut. Man kann diese, wie die nachstehenden Bretzeln aber auch von jedem andern, gewöhnlich bereiteten Hefenteig machen.

10. Hefenbretzeln mit Zimmt. 100 Gr. gerührte Butter, 1 Ei, 80 Gr. Zucker, 20 Gr. Zimmt, 250 Gr. feines, gesiebtes Mehl, 30 Gr. angesetzte Hefe und 2 Deciliter süße Sahne oder Milch. — Der Teig muß locker und fein sein. Wenn er aufgegangen ist, formt man kleine Bretzeln davon, die mit Eidotter bestrichen und dick mit Zucker und Zimmt bestreut werden. Man läßt sie nochmals aufgehen und backt auf einem mit Butter bestrichenen Blech. Dieselben werden warm oder kalt zu Thee oder Kaffee, sowie auch zu Wein gegeben.

11. Gekochte Salzbretzeln (billig). 750 Gr. Mehl, 100 Gr. geschmolzene Butter, 2 Eier, 25 Gr. angesetzte Hefe, Salz und die nöthige lauwarme Milch macht man zu einem Teig, den man solange mit den Händen bearbeitet, bis er aufgeht. Man rollt ihn dann zu einer Walze und schneidet egale Scheiben davon, von denen kleine Bretzeln geformt werden. In einem niedrigen Geschirr mit kochendem Wasser werden sie

solange gekocht, bis sie an die Oberfläche steigen. Man faßt die Bretzeln mit einem Stäbchen heraus, läßt am Sieb alles Wasser ablaufen, bestreut sie mit grobgestoßenem Salz und Kümmel und backt sie auf einem mit Mehl bestäubten Blech schön bräunlich. Diese Bretzeln sind namentlich zum Bier sehr beliebt.

12. Chokoladebrötchen. 2 Eier und 6 Eidotter werden mit 300 Gr. Zucker schaumig geschlagen, dann mischt man 150 Gr. sehr feingeriebene Mandeln, den steifen Eierschaum, 65 Gr. gesiebtes Kartoffelmehl, 65 G. geriebenes altes Schwarzbrot, 1 Löffel Rum, 85 Gr. geriebene und erweichte Chokolade und 4—5 Eßlöffel lauwarme Butter durch. Diese Masse wird in einer mit Butter dünn ausgestrichenen, langen, niedrigen Form gebacken (etwa 20—30 Minuten), nach dem Erkalten in Würfel geschnitten und mit Chokoladeguß bestrichen. Man trocknet im Ofen.

13. Makronen. Man bereite die Masse wie zu Makronentorte, lasse sie eine Weile stehen und setze dann kleine runde Häufchen davon auf ein mit Wachs gut beschmiertes Blech. Man backt in ziemlicher Hitze, damit die Makronen Risse bekommen. Will man sogenannte Zimmtmakronen bereiten, so mische man ½—2 Theelöffel Zimmt an den Teig, je nach der Menge.

14. Anisbrot (sehr gut). 300 Gr. Zucker, die feingeriebene Schale einer Zitrone und 8 Eidotter werden ½ Stunde gerührt. Dann mischt man den steifen Eierschaum, 250 Gr. gesiebtes Stärkemehl und 35 Gr. gestoßenen Anis darunter. Ein längliche glatte Form wird mit geklärter Butter dünn ausgestrichen, die Masse hineingefüllt, oben mit ganzem Anis bestreut und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken. Nach dem Erkalten wird das Brot in halbkleinfingerdicke Scheiben geschnitten, von denen man jede der Länge nach 2—3mal durchschneidet.

Ist das Anisbrot schon sehr alt, so schneide man den Rest zu dünnen Streifen, befeuchte sie auf beiden Seiten leicht mit Wasser, streue dick feinen Zucker darüber und röste sie auf einem unbestrichenen Blech auf beiden Seiten schön gelb. Man bekommt auf diese Weise einen vorzüglichen Zwieback.

15. Vanillebrot. 250 Gr. Zucker, 8 Eidotter, von 6 Eiweißen den Schaum, 1 Theelöffel gestoßene Vanille und 125 Gr. feinstes Stärkemehl. Man mischt den Teig wie oben und backt auch in der gleichen Weise. Es läßt sich von diesem Brote gleichfalls ein wohlschmeckender Zwieback bereiten und ist bei Bereitung desselben das angegebene Verfahren (siehe oben, 14) zu beobachten.

16. Butterringe (nicht theurer, auch für den Weihnachtsbaum). 2 Pfund Mehl, 300—375 Gr. Butter, 250 Gr. Zucker, eine Messerspitze Muskatblüthe, ½ Theelöffel Zimmt, 4—5 Eier und soviel kaltes Wasser oder Rum, als der Teig erfordert. Man bereitet ihn, bis er nicht mehr klebt, rollt ihn halbkleinfingerdick aus und sticht kleine Ringe davon. Dieselben gewinnen ein schönes Ansehen, wenn man sie mit Eigelb bestreicht, worauf sie auch mit grobgestoßenem Zucker bestreut werden können. Man backt sie auf einem mit Butter bestrichenen Blech schön gelb; sie sind sehr haltbar.

17. Zuckergebackenes (für den Weihnachtsbaum). 250 Gr. gesiebten Zucker schlägt man mit 3 Eiern schaumig, mischt bei stetem Schlagen 200 Gr. abgezogene und geriebene Mandeln und 300 Gr. gesiebtes Mehl darunter (oder 100 Gr. Mandeln und 400 Gr. Mehl). Dieser Teig wird mit Rum und, wenn nöthig, etwas Wasser gut zusammengemacht, wie oben bearbeitet, ziemlich dünn ausgerollt und zu zierlichen Figuren gestochen. Man backt wie in der vorhergehenden Nummer und bestreicht hierauf die Oberseite der Stücke mit Zuckerglasur.

18. Chokoladeblumen (auch für den Weihnachtsbaum). Man rühre 125 Gr. Butter mit 4 Eidottern recht schaumig, mische 100 Gr. geriebene Mandeln, 125 Gr. Zucker und soviel gesiebtes Mehl dazu, als man zu einem spröden Teig braucht. Die Eiweiß werden mit 125 Gr. Chokolade fein verrührt und dann an die andere Masse gemischt; der Teig muß nur so spröde sein, daß er sich leicht und recht dünn ausrollen läßt. Man sticht nun verschiedenartige Blumen davon, die auf einer Seite mit Eigelb bestrichen und wie vorstehend gebacken werden. Viele nehmen auch ein wenig Rum an den Teig, der einen angenehmen Geschmack und eine größere Masse giebt, da man dann auch mehr Mehl nehmen kann.

19. Löffelbisquits. 1 Pfund gesiebten Puderzucker mit Zitronengeruch mische man mit 16 Eidottern und schlage diese Masse solange über Kohlengluth, bis sie durch und durch warm und wie ein dickre Schaum geworden ist. Nach dem Zurückziehen schlägt man fort, bis der Teig wieder kalt geworden ist und mischt 400 Gr. gesiebtes Pudermehl darunter. Mit einem Trichter werden davon halbhandlange Bisquits auf ein Papier gedrückt; sie müssen oben und unten schön gerundet und in der Mitte etwa um die Hälfte schmäler sein. Man lege sie nicht zu dicht nebeneinander. Man lege das Papier auf ein Blech und backe in einem recht mäßig heißen Ofen zu schöner, rosa-gelblicher Farbe. Sie werden heiß vom Papier gelöst, auf der Oberseite mit Eiweißschaum, unter welchen man Zucker gezogen hat, bestrichen, worauf man sie auf ein umgestülptes Blech legt und im Ofen trocknet. Man lasse sie in einem luftigen Zimmer einen Tag nachtrocknen und verwahre dann in einer mit Papier ausgelegten hölzernen oder blechernen Büchse. Man kann diese Bisquits monatelang bewahren.

20. Gewöhnliche Bisquits. Man nimmt dazu Zucker, Eier und Mehl gleich schwer, rührt erst Zucker und Eier $^1/_2$ Stunde, mischt dann das Mehl durch und backt wie oben.

21. Chokoladebisquits. Bisquits nach Nr. 19 und 20 werden auf der Oberseite mit Chokoladeguß statt mit Eiweiß bezogen, doch muß man sie erst erkalten lassen.

22. Gefüllte Bisquits (zu Thee und Wein). Bisquits der genannten Arten bestreicht man an der Unterseite mit Eingemachtem und klebt je 2 Stücke zusammen.

23. Zuckerzwieback. Hat man einen Bäcker, bei welchem man frische Zwieback- oder Milchbrotrollen kaufen kann, so ist es bequemer, sich dieser zu bedienen, andernfalls bereite man folgenden Teig: $2^1/_2$ Pfund Mehl, 2 Eidotter, Salz, 100 Gr. Butter und etwa $6^1/_2$—7 Deciliter

lauwarme Milch werden zu einem ziemlich festen Teig gemacht, an welchem man ein aufgegangenes Hefenstück von 250 Gr. Mehl, 100 Gr. Hefe und die erforderliche Milch mischt. Dieser Teig muß geknetet und am Brett geschlagen werden, bis er fein geworden ist und nicht mehr klebt. Man formt längliche Rollen davon, wobei man den Teig nochmals gut durchknetet, damit er keine großen Blasen bekommt. Man lege diese Rollen auf ein mit Mehl bestäubtes Blech, bestreiche sie mit lauwarmer Milch, in welcher man 1 Eidotter zerquirlt hat, backe in einem ziemlich heißen Ofen schön braun und bestreiche nach dem Herausnehmen nochmals mit lauer Milch.

Am andern Tage schneide man die Rollen in halbkleinfingerdicke Scheiben, bestreiche sie dünn mit Wasser und bestreue beide Seiten mit Zucker, doch ziemlich dick; dann schiebe man die Rolle wieder zusammen und warte, bis der Zucker ganz vergangen ist. Dann lege man die Scheiben auf das Blech und röste sie auf beiden Seiten bei milder Hitze zart braun.

24. Vanillezwieback. Man bestreiche die geschnittenen Scheiben auf einer Seite mit kalter Milch, lasse sie etwas erweichen und drücke sie in Zucker, unter welchen man geriebene Vanille gemischt hat. Dieser Zwieback wird nur auf der unteren Seite gelb geröstet, muß aber solange im Ofen bleiben, bis er auch oben trocken und hart geworden ist.

25. Anisplätzchen. 250 Gr. Zucker rühre man mit 4 Eiern ½ Stunde, mische dann 225 Gr. feinstes gesiebtes Pudermehl und 20 Gr. ausgesuchten Anis durch. Davon werden auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestäubtes Blech kleine runde Häufchen gesetzt, die man etwas abtrocknen läßt und in einem mäßig heißen Ofen gar und gelb backt.

26. Gewürzplätzchen. Die Bereitung der Masse ist die gleiche wie oben, anstatt Anis mischt man jedoch etwas Zimmt, Nelken, Kardamom, sowie ein wenig Ingwer dazu und rührt dies gleich mit den Eiern und dem Zucker. Die Plätzchen sollen angenehm nach dem Gewürze schmecken, doch darf nicht zu viel davon genommen werden; zusammen etwa 10 bis 12 Gr. werden genügen.

27. Mandelplätzchen. 4 Eier rühre man mit 250 Gr. gesiebtem Zucker und der abgeriebenen Schale einer kleinen Zitrone oder halben Orange ½ Stunde. Dann mische man 100 Gr. gesiebtes feinstes Mehl und 200 Gr. geriebene Mandeln durch. Viele geben noch 65 Gr. schaumig gerührte Butter dazu, mit welcher die Eier ½ Stunde gerieben werden, worauf Zucker und Mandeln folgen, die man wieder eine Weile reibt. Das Mehl wird nur leicht durchgemischt. Man backe wie oben.

28. Honigplätzchen. 375 Gr. Zucker, 375 Gr. gestoßene Haselnüsse, 125 Gr. feingeschnittenes Zitronat, 20 Gr. Zimmt, 10 Gr. Nelken und 10 Gr. Muskatblüthe werden gemischt und mit ½ Liter stark kochendem braunen Honig, oder halb Honig, halb Syrup übergossen und mit 750 Gr. feinstem Mehl leicht gemischt. Wenn diese Masse abgekühlt ist, wird sie 1 Stunde geknetet und bleibt dann 12—15 Stunden in der Küche stehen. Man rollt den Teig dünn aus, schneidet kleine schiefe Vierecke davon, die man auf einem stark mit Wachs bestrichenen Blech im kühlen Ofen backt. Nach dem Herausnehmen bestreicht man sie mit

Wasser und verwahrt sie erst am andern Tage; man kann sie sehr lange aufbewahren.

29. Braune Pfeffernüsse (sehr gut). 2 Pfund Mehl mischt man mit 250 Gr. Zucker und der abgeriebenen Schale einer Zitrone, 5 Gr. Nelken, 10 Gr. Zimmt und 35 Gr. gereinigter, in Wasser aufgelöster Pottasche und 2 Eiern, ferner 200 Gr. lauwarmer Schmelzbutter. Man mischt dies gut durcheinander und gießt dann ½ Pfund Syrup und ½ Pfund braunen Honig, die man zusammen gekocht hat, die aber nur mehr warm sein darf, daran und knetet diese Masse gegen 1 Stunde. Man läßt diesen Teig 14 Tage bis 3 Wochen in der Küche, doch nicht in der Nähe des Ofens stehen, rollt dann kleine Kugeln davon und backt sie auf dem mit Butter bestrichenen und leicht mit Mehl bestäubten Blech bei nicht zu starker Hitze, bis sie innen trocken geworden sind. Wenn die Pfeffernüsse locker sind, so sind sie gerathen: man kann sie 1—1½ Jahre aufbewahren. — Man kann sie auch mit Eiweißschaum bestreichen und im Ofen trocknen.

30. Weiße Pfeffernüsse. 375 Gr. Zucker rührt man mit 3 großen Eiern ¼ Stunde, mischt dann ½ gestoßene Muskatnuß (auch weniger), 1 Theelöffel Zimmt, 1 Messerspitze Nelken und 1 Messerspitze weißen Pfeffer dazu. 50 Gr. Zitronat, nach Belieben mit eingemachter Orangenschale gemischt, werden dazu gegeben und diese Masse mit 375 Gr. feinem gesiebten Mehl zu einem recht glatten, zarten Teig verarbeitet. Man rollt ihn knapp kleinfingerdick aus und sticht mit einem kleinen Glase Plättchen davon, die man auf ein mit Wachs bestrichenes Blech legt und 24 Stunden in einem luftigen Raum stehen läßt, um etwas abzutrocknen, worauf man sie bei mittlerer Hitze langsam backt, bis sie innen trocken geworden sind.

31. Hefenwaffeln. 300 Gr. Butter rühre man zu Schaum, mische nach und nach 8 Eier daran, die mit Butter gut verrührt werden. — 1½ Pfund feinstes Mehl wird mit 50 Gr. angesetzter Hefe, 70 Gr. Zucker (Zitronen- oder Vanillegeruch) und reichlich ¾ Liter Milch angerührt und mit der Butter vermischt. Er darf nicht dicker sein als ein Pfannkuchenteig und muß langsam aufgehen. Das Waffeleisen, man bediene sich womöglich eines solchen, in welchem man mehrere Waffeln zu gleicher Zeit backen kann, wird über mittelstarkem offenen Feuer gleichmäßig erhitzt, gut mit einer frischen Speckschwarte geschmiert und dann mit dem Teige gefüllt; man rechnet für jede Waffel beiläufig 1 Eßlöffel. Die Waffeln sind in 2—4 Minuten gar; während des Backens muß das Eisen öfter gewendet werden. Bevor man es aufmacht, werden die Ränder und der außen anklebende Teig abgeschnitten und dann die gelbgewordenen Waffeln mit einer Gabel herausgenommen, auf eine warme Schüssel gelegt und mit Zucker besteut, worauf man zu backen fortfährt. Sowie man fertig ist, müssen die Waffeln angerichtet werden, da sie durch längeres Stehen weich, zähe und unschmackhaft werden.

32. Schaumwaffeln. 8 Eidotter werden mit 125 Gr. Zucker mit Vanillegeruch ¼ Stunde geschlagen, dann mische man von guter süßer Sahne 8 Deciliter löffelweise dazu, hierauf 250 Gr. geschmolzene Butter, 1 Pfund feinstes gesiebtes Mehl und den sehr steifen Eier-

schaum. — Man backt wie oben, bestreicht jedoch das Eisen mit geklärter Butter.

33. Zimmtröhrchen. Entweder 1 Pfund feinstes Mehl oder halb Mehl, halb geriebene Mandeln (diese Mischung verdient den Vorzug), 250 Gr. Zucker, 4 Theelöffel Zimmt, 3—4 Eier, 125 Gr. geklärte lauwarme Butter und 3 Deciliter lauwarme, süße Sahne rührt man zusammen zu einer sehr glatten, dickflüssigen Masse, zu welcher im Bedarfsfalle noch Sahne gemischt werden muß. Rasches und längeres Rühren macht die Röhrchen besonders gut. Man backe, in Ermangelung eines besonderen Röhrcheneisens, im Hippen- oder auch im Waffeleisen, welches mit geklärter Butter ausgeschmiert wird. Man biegt die heißen Röhrchen über ein rundes Holz.

Chokoladeröhrchen (vorzüglich). 250 Gr. feinstes Mehl, 250 Gr. geriebene Mandeln, 250 Gr. Puderzucker mit Vanillegeruch, 185 Gr. geriebene Chokolade, 8 Eier und sehr reichlich $^1/_2$ Liter süße Sahne oder beste Milch. Im Uebrigen wie Zimmtröhrchen.

Zur Beachtung! Will man Röhrchen oder Hippen aufbewahren, so gebe man sie in eine mit Papier ausgelegte Holzbüchse, verschließe dieselbe und lasse sie an einem trockenen, warmen Orte stehen, damit sie spröde bleiben. Auch ein zugebundenes Körbchen ist geeignet.

35. Vorzüglicher Marzipan. Zucker und Mandeln nimmt man gleichschwer und mischt zu jedem Pfunde Mandeln 25 Gr. bittere.

Die Mandeln werden mit heißem Wasser gebrüht und von der braunen Haut befreit, worauf man sie, auseinander gelegt, an der Luft trocknen läßt. Dann werden sie auf dem Reibeisen oder in einer wie Mehl reibenden Mühle gerieben und ebenso wie Zucker gesiebt. Wenn Beides gut gemischt ist, macht man mit frischem Orangenblüthen- oder Rosenwasser einen zarten, doch nicht zu weichen Teig davon, der sich gut ausrollen läßt. Das Brett wird mit Zucker bestreut, ein Theil des Teiges darauf genommen und nach Belieben 1—2-messerrückendick ausgerollt. Man kann davon runde Platten abstechen, die man mit einem dicker gerollten, je nachdem 1—2-fingerhohen Rande umgibt, der ebenso wie der Tortenrand mit Orangenblüthen- oder Rosenwasser bestrichen und leicht angedrückt wird. Dieser Rand wird mit dem Messer oder der Kneipzange verziert. Dann hebt man die Torte auf ein passendes Papier und setzt sie in einen kühlen Ofen, in welchem man sie mehr trocknen als backen läßt. Man hat darauf zu achten, daß der Marzipan aber nicht zu lange im Ofen bleibt, da er ganz weich und weiß bleiben muß. — Man hebt sie dann auf ein reines Brett, sammt dem Papier, und läßt sie darauf erkalten, worauf man man sie mit eingemachten Früchten belegt, die zu einem schönen Strauß zusammengestellt werden. Man kann übrigens auch vom Teigreste allerlei Blumen oder Früchte ausstechen, die man straußartig in der Mitte der Torte aufsetzt und leicht andrückt, damit die Ansatzstellen nicht sichtbar werden. Kommt es nicht darauf an, mit dem Marzipan sehr zu sparen, so sind solche Torten, besonders wenn man sie groß macht, weit angenehmer, wenn der Teig wenigstens fingerdick ausgerollt wird.

Von beliebig ausgerolltem Marzipan lassen sich auch niedliche Sächelchen für den Weihnachtsbaum herstellen. Man kann Ringe, Brötchen,

Kränzchen, Bretzeln u. s. w. davon bilden oder man rollt ihn nicht aus und drückt Stücke davon fest in kleine Förmchen, die Körbchen, Blumensträuße u. s. w. vorstellen und dicht mit Zucker ausgestreut sind. Wegen des Backens beobachte man das oben Gesagte.

36. Lübecker Marzipan (echt). Die Mischung ist der obigen ganz gleich, nur wird der zusammengemischte Teig in ein Messinggefäß gegeben und solange über gelindem Feuer gerührt, bis man ihn anfühlen kann, ohne daß er an den Fingern kleben bleibt. Länger lasse man ihn jedoch nicht stehen, da er sonst trocken und spröde werden würde. Im Uebrigen verfährt man wie oben mit der Masse.

Zur Beachtung! Wird Marzipan im Vorrath bereitet, so schlägt man ihn auf dem mit Zucker bestreuten Brette zu einer Rolle zusammen, schlägt dies in Papier und verwahrt sie an kühler, luftiger Stelle. Wird er in Gebrauch genommen, so knetet man ihn leicht durch; sollte er spröde geworden sein, Risse und Sprünge bekommen haben, so gibt man etwas Eiweiß daran und arbeitet es gründlich durch.

37. Brauner Lebkuchen (Honigkuchen). In 1 reichlichen Liter reinen, braunen Honig, der gekocht hat und nur ganz wenig abgekühlt ist, verrühre man 1 Liter feinstes, gesiebtes Weizenmehl und rühre, bis die Masse ganz glatt ist, worauf man sie einige Stunden stehen läßt. Dieser Teig wird am mit Mehl bestäubten Brett mit 375 Gr. Zucker, 6 Eiern und 185 Gr. Butter, 1 Pfund geriebenen Mandeln, 30 Gr. Zitronat und 30 Gr. eingemachter Orangenschale, 1 Theelöffel Zimmt, 20 Gr. Nelken, 10 Gr. Kardamom und nach Belieben etwas Ingwer oder Muskatnuß gemischt und gegen 1 Stunde geknetet. Man gibt aber vor allen Dingen 15 Gr. in Branntwein aufgelöste Pottasche dazu. Besonders gut wird der Kuchen, wenn man ihn wenigstens 12 Tage im warmen Keller stehen läßt, dann beliebig ausrollt, nach Belieben mit abgeschälten Mandelhälften geschmackvoll verziert und auf einem mit Mehl bestäubten Blech im heißen Ofen gelbbraun backt. Man kann einen großen oder mehrere kleinere Kuchen backen. Wenn sie aus dem Ofen kommen, bestreicht man sie mit lauwarmem Zucker, der bis zum Fadenziehen gesponnen ist; will man dies aber nicht, so bestreiche man sie vor dem Backen und nachher mit Wasser.

38. Brauner Lebkuchen anderer Art. 1 Liter Honig, 1 Liter Mehl, 250 Gr. Zucker, 6 Eier, 375 Gr. geriebene Mandeln, 12 Gr. Pottasche mit Wasser aufgelöst, Gewürze und sonst alles wie oben.

39. Gewöhnlicher Honigkuchen. 1 Liter Honig, nach Belieben zur Hälfte mit Syrup gemischt, 1½ Liter Mehl, 250 Gr. Zucker, 6 Eier, 12 Gr. in Wasser aufgelöste Pottasche, die kleingeschnittene Schale einer Zitrone, Gewürz wie brauner Lebkuchen. Diese Kuchen werden nicht mit Mandeln ausgelegt, aber vor und nach dem Backen mit Zuckerwasser bestrichen.

40. Feine Nürnberger Pfefferkuchen. 300 Gr. Zucker werden mit 6 Eidottern ½ Stunde gerührt, dann mischt man ½ Theelöffel Zimmt, ebensoviel Nelken, 1 Messerspitze Ingwer, 1 Messerspitze Muskatblüthe, 2 Gr. Kardamom, 65 Gr. feingeschnittenes Zitronat, 150 Gr. geriebene, 150 Gr. in feine Streifchen geschnittene Mandeln, die abgeriebene Schale einer Zitrone, deren Saft, den steifen Eierschaum, 125 Gr. feinstes Weizen- und 125 Gr. Kartoffelmehl darunter. Der Teig muß

geknetet werden, bis er ganz fein ist, worauf man ihn daumendick ausrollt und zu Kuchen geschnitten, auf einem mit Mehl bestäubten Blech backt; der Ofen darf nur mäßig heiß sein. Man kann den Teig übrigens auch daumendick auf Oblaten streichen, die wie Kartenblätter geschnitten sind. Wenn die Kuchen vollständig erkaltet sind, bestreicht man sie mit Zuckerguß und läßt sie an der Luft trocknen.

Zur Beachtung! Auch der Teig zu Nürnberger Pfefferkuchen kann mehrere Tage in einem warmen Keller stehen; er gewinnt dadurch an Güte und Zartheit. Je länger der Teig zu Honigkuchen im Keller steht, um so besser wird er; man kann ihn 6—8 Wochen stehen lassen.

XV. Eingemachte Früchte und Gemüse.

A. Kurze Anleitung zur Bereitung von Eingemachtem.

Will man Obst einmachen, so sehe man darauf, möglichst frisch gepflücktes zu erhalten, Fallobst ist überhaupt unverwendbar; jedenfalls aber dürfen die Früchte weder Flecken noch Druckstellen zeigen. Aprikosen und Pfirsiche macht man am besten ein, solange sie sich noch etwas härtlich anfühlen, also noch nicht völlig ausgereift sind. — Kirschen, Pflaumen und dergleichen Früchte nimmt man zwar ganz reif, doch noch ehe sie weich oder naß sind. Desgleichen Birnen. — Zum Abschälen des Obstes bediene man sich eines gläsernen oder beinernen Fruchtmesserchens, da Stahlklingen schwarze Flecken zurücklassen; Früchte, die ungeschält verwendet werden, reibt man mit einem weichen reinen Tuch leicht ab. Reineclauden und Wallnüsse werden mit einer rostfreien Nadel erst rings um den Stiel, dann über ihre ganze Fläche hin angestochen. Die Stiele und Blättchen werden entfernt, erstere bei Steinobst, Birnen u. s. f. jedoch nur beschnitten.

Macht man Gemüse ein, so sehe man ebenfalls darauf, daß sie ganz frisch, fest und tadellos sind; welke oder angefaulte Theile werden sorgfältig entfernt. Man reinige sie dann gründlich von Erde und Sand, sehe nach, ob sich weder Schnecken noch Würmer vorfinden und vermeide, die Gemüse beim Reinigen mit Wasser in Berührung zu bringen, außer da, wo die betreffende Anweisung anders bestimmt.

Wichtig ist auch das zum Einmachen benützte Geschirr. Ein Messingkessel ist das beste, besser noch als Kupfer, der Vergiftungsgefahr wegen; hat man jedoch keinen solchen, so kann man auch ein Geschirr von Eisenblech mit tadelloser Glasur oder ein glasirtes irdenes nehmen, welches aber womöglich nur zum Einmachen benützt werden soll, keinesfalls aber schon mit Fettstoffen in Berührung gekommen sein darf.

Die praktischsten Gläser zum Eingemachten sind die mit Patentverschluß, obwohl sich der Ankaufspreis höher stellt, da dieselben dann keines anderen Verschlusses mehr bedürfen. Für kleinere Familien ist es sehr zweckmäßig, das Eingemachte, namentlich in Zucker eingemachte Früchte, Dunstobst und Fruchtsäfte, in möglichst kleine Flaschen und Gläser zu vertheilen, denn, einmal angebrochen, muß der Inhalt rasch verbraucht werden. Zu Fruchtsäften sind die Fläschchen zu $^1/_8$—$^1/_4$ Liter die besten,

Zur längeren und leichteren Erhaltung der Früchte, insbesondere des Dunstobstes, ist es dienlich, die Gläser vor dem Füllen zu schwefeln. Man schmilzt soviel Schwefel, als man zu bedürfen glaubt, tränkt damit zusammengedrehte Baumwolle, entzündet sie und hält die Gläser mit der Oeffnung tief über die aufsteigenden Dämpfe, worauf man sie schnell, ehe die Dämpfe noch entweichen können, füllt. Das Eingemachte nimmt keinen Schwefelgeschmack an.

Eingemachte Früchte werden erkaltet mit einem Silber- oder Glaslöffel in das Glas gelegt; über jede Schicht gibt man ein wenig vom Saft und fährt so fort, bis das Glas voll ist; über die letzte Schicht muß soviel Saft kommen, daß er mindestens fingerhoch darüber steht. — Dunstfrüchte legt man ebenso ein, doch dürfen sie nicht zu fest eingedrückt werden, damit keine Quetschungen entstehen; wenn alle Früchte eingelegt sind, wird erst der nöthige Saft bis obenhinauf darübergegeben. — Gelees, Marmeladen u. s. w. füllt man in kleine Gläschen mit weitem Halse solange sie noch warm, doch nicht mehr heiß sind. Eingemachte und Dunstfrüchte läßt man, mit einem leichten Papier bedeckt, vollständig erkalten, ehe man sie verbindet. Man taucht dann ein passend geschnittenes Stückchen weiche alte Leinwand, die ganz rein sein muß, oder auch Fließpapier in Arak, Kognak oder Rum, oder in eine Salicyllösung, legt es auf die Früchte, gibt ein Stückchen weißes Papier über die Oeffnung des Glases und über dieses ein größer geschnittenes Stück Pergamentpapier oder Blase, welches man in der Mitte etwas ein- und am äußern Flaschenhals fest andrückt und dann mit Faden gut verbindet. — Gelees und Marmeladen werden nach vollständigem Erkalten ebenso verbunden, doch benützt man gewöhnlich nur Rum ꝛc., kein Salicyl als Erhaltungsmittel. — Fruchtsäfte werden erst ganz erkaltet in die Flaschen gefüllt, die man mit in heißem Wasser gebrühten und wieder getrockneten Pfropfen verschließt, darüber mit Pergamentpapier verbindet und dann noch mit Siegellack so verpicht, daß alle Schlußstellen vom Lacke bedeckt sind.

Pergamentpapier wird vor der Verwendung nur angefeuchtet, die Blase — man kann sowohl Schweins- wie auch Rindsblase gebrauchen — aber muß etwa ½ Tag in kaltem Wasser liegen, welches wiederholt gewechselt wird und worin man sie jedesmal mit etwas Salz wäscht. Zum Schluß spült man sie gut ab und trocknet sie mit einem Tuche gründlich, aber vorsichtig ab. Pergamentpapier ist übrigens ebenso gut wie Blase und dabei viel billiger und bequemer anzuwenden.

Wenn man Dunstobst kocht, so legt man auf den Boden des Kessels Heu, Stroh oder alte Tücher. Die Gläser selbst werden ebenfalls mit diesem Material gut umwunden und so auf die Unterlage gesetzt, daß sie recht fest stehen und einander nicht berühren können. Dann gießt man, von der Seite her, vorsichtig soviel Wasser in das Geschirr, daß es bis 3 fingerhoch unterhalb der Glasränder reicht — sämmtliche Gläser müssen von gleicher Größe sein — und läßt das Wasser sich unbedeckt erhitzen und nach Vorschrift kochen. Wenn es vom Feuer kommt, stellt man es auf einen festen Tisch oder dergleichen und läßt die Gläser, ohne sie zu berühren, im Kochwasser vollständig erkalten. Nach dem

Herausnehmen trocknet man sie rein ab und bewahrt sie auf. — Wenn man Eingemachtes bereitet, so sorge man dafür, daß die Herdplatte ganz rein, die Küche frei von Dampf und Gerüchen sei, das Feuer gleichmäßig brenne und selbst beim Durchstöckern keinen Rauch entwickle.

Nun noch einiges über den Zucker, den man zu den Früchten kocht. — Zu 1 Pfund nimmt man reichlich 1/4 Liter kaltes Wasse manche schlagen auch ein Eiweiß darunter. Man giebt ihn nebst dem Wasser zu kleinen Stücken geschlagen, in eine Messingpfanne und läßt ihn kochen, bis er ganz kristallklar geworden ist, wobei man den aufsteigenden Schaum rein abhebt und das, was sich etwa an den Wänden ansetzen möchte, mit einem reinen Leinenläppchen abwischt. — Will man den Zucker dicker kochen, so läßt man ihn am Feuer, bis er, wenn man ein wenig zwischen zwei Finger nimmt, Fäden zieht, das ist der zweite Grad, oder bis er in schweren, einzelnen Tropfen vom Löffel fällt, die einen Augenblick an dessen Spitze hängen bleiben. Man nennt dies den dritten Grad oder die Perle. Zum Zuckerkochen bediene man sich eines silbernen Löffels.

Alles Eingemachte wird an einem kühlen, luftigen und trockenen Ort aufbewahrt, wo man es auf einen Schrank oder auf Wandbretter stellt. Im heißen Sommer können Fruchtsäfte in den Keller gesetzt werden, sofern er recht trocken ist.

Verderbende Früchte.

Alles Eingemachte muß etwa alle 14 Tage nachgesehen werden. Zeigen sich Spuren beginnender Gährung, so giebt man das Eingemachte in das Einsiedebecken und kocht es nochmals auf. Bildet sich Schimmel, so wird dieser wie auch die ergriffenen Stücke entfernt und das Uebrige nochmals gekocht. Ist der Saft zu kurz geworden, so kocht man zunächst Zucker bis zum Klarwerden und kocht dann die Früchte darin auf. Dunstobst aber setzt man ins heiße Bad wie oben angegeben und läßt sie darin einige Minuten kochen. — Wird das Eingemachte aus den Gläsern genommen, so müssen diese sorgfältig gereinigt, an der Luft getrocknet und ebenfalls noch geschwefelt werden, ehe man sie wieder füllt.

Schimmelnde Essig-Früchte werden nach Beseitigung des Schimmels und der zu schlechten Stücke auf einen irdenen Durchschlag geschüttet. Den abgeflossenen Saft kocht man auf, schäumt ihn gut aus, spült die Früchte mit kaltem Wasser, an welchem sich etwas Essig befindet, gut ab, worauf man den aufgekochten heißen Essig wieder darübergießt. Gähren die Früchte aber schon, so werden sie in der eigenen Brühe überkocht, man giebt auch noch etwas frischen Essig sowie Zucker dazu, läßt diesen Saft allein noch tüchtig nachkochen und gießt ihn wieder über die Früchte, sowie er vom Feuer kommt.

Wenn Gurken und dergleichen Eingemachtes kahmig, d. i. weiß und schleimend werden, gießt man die Brühe herunter, kocht sie stark auf, schäumt sie sehr rein aus und gießt sie kalt über die Früchte.

Bei süßem wie saurem Eingemachten jeder Art muß stets die Brühe mindestens fingerhoch darüber stehen, auch wenn es schon angebrochen ist; dadurch wird dem Verderben stark vorgebeugt.

B. Fruchtsäfte.

1. Eingekochter Himbeersaft. Reichlich 1 Liter Wasser kocht man mit 2 Pfund Zucker klar und syrupähnlich. 8—9 Pfund reife, aber trockene Himbeeren werden darin einmal aufgekocht. Ueber Nacht läßt man so stehen, am andern Morgen aber schüttet man in ein über eine tiefe Schüssel gespanntes Tuch. Wenn aller Saft abgelaufen ist, wird er noch kürzer eingekocht und dann nach Bericht in die Flaschen gefüllt und verschlossen.

2. Eingekochter Himbeersaft auf andere Art. Wenn der Zucker solange gekocht hat, daß er schwer und breit vom Löffel fällt, wirft man die Himbeeren hinein, läßt sie einige Male gut durchkochen und gießt den Saft durch ein Leinentuch. Nach vollständigem Erkalten füllt man ihn, giebt obenauf etwas Arak oder Rum oder mischt Salycilsäure durch, ½ Gr. auf je 3 Pfund Saft, der größeren Haltbarkeit wegen, und verschließt wie bekannt. Zu reichlich 3 Pfund Beeren gehören 500 Gr. Zucker.

3. Gegohrener Himbeersaft (sehr haltbar). Die verlesenen Himbeeren werden in eine tiefe weite Schüssel geworfen, solange mit einem neuen, mit heißem Wasser gebrühten Kochlöffel durchgerührt, bis sie breiig geworden sind, worauf man sie an einem weder zu heißen, noch zu kalten Orte unbedeckt etwa 5 Tage stehen läßt. Darnach preßt man die Beeren durch ein feines Siebchen und gießt den gewonnenen Saft durch dicht gewebtes Leinentuch, worauf man ihn in der gereinigten Schüssel noch eine Nacht stehen läßt. Dann gießt man ihn sorgfältig vom Bodensatz ab und nochmals durch ein reines Tuch, worauf er erhitzt wird. Wenn der Saft kochen will, giebt man für jedes Pfund 750 Gr. zu kleinen Stücken geschlagenen Raffinade-Zucker dazu und läßt kochen, bis der Saft ganz klar geworden ist, wobei man aufsteigenden Schaum sorgfältig entfernen und auch die Wände des Messingkesselchens davon reinigen muß. — Wenn der Saft erkaltet ist, füllt man ihn nach Bericht.

4. Aus Stein- und Kernobst bereitete Säfte. (Aus einer Wiener Küche.) Aepfel oder Quitten werden gewaschen, sammt ihren Schalen zu kleinen Stücken geschnitten und in Wasser mittelweich gekocht. Dann faßt man sie mit dem Schaumlöffel in ein reines Tuch und preßt ihren Saft noch warm heraus; hat man keine Presse, so wende man einen schweren Gegenstand an, den man fest darauf drückt. Den gewonnenen Saft sammelt man in einer tiefen Porzellanschüssel, worin er einige Stunden zugedeckt ruhig stehen bleibt. Noch besser ist es, ihn über Nacht so stehen zu lassen. Nach dieser Zeit gießt man ihn vorsichtig vom Bodensatz ab und läßt wieder ein paar Stunden stehen, worauf man den Saft durch einen mit Wasser befeuchteten Filtrirsack von Filz laufen läßt. Das Filtriren wird so oft wiederholt, bis der der Saft vollständig kristallklar daraus hervorkommt.

So viele Liter Saft, so viele Kilo Zucker werden mit wenig Wasser bis zur Perle gekocht, der Saft dazu gemischt und solange gekocht, bis er ganz klar geworden ist, wobei man ihn fleißig ausschäumt. Man füllt ihn noch ziemlich warm, nicht heiß, in geschwefelte Flaschen, die

nach völligem Erkalten verkorkt und mit Pech überzogen werden, natürlich nur bis unterhalb der Verschlußstelle, und bewahrt sie im Keller in Sand eingegraben.

Süße wie saure Kirschen werden mit ihren Steinen im Mörser gestoßen, in einer Porzellanschüssel 2 Tage ruhig stehen gelassen, dann durch ein Tuch gepreßt und wie Aepfel oder Quitten beendet.

Aprikosen, Pfirsiche und derartige Früchte schält man, schneidet sie in Stücke und kocht sie in gleichschwer geläutertem Zucker einmal auf. Darnach bleibt das Ganze in einer zugedeckten Porzellanschüssel 30 Stunden stehen. Nach Ablauf derselben gießt man den Saft vorsichtig vom Bodensatz, lasse ihn durch ein Tuch laufen, bis er ganz klar ist, fülle ihn in Flaschen, verschließe diese nach Bericht und koche im heißen Bade wie Dunstobst 5—6 Minuten.

C. Dunstobst.

1. Dunstobst ohne Zucker. Zum Dunstkochen kann man Pfirsiche, Aprikosen, Reineclauden, Mirabellen, frische Zwetschgen, saure und süße Kirschen, Amorellen und Birnen gebrauchen.

Aprikosen, Pfirsiche und Reineclauden, sowie große Birnen können entsteint und in die Hälfte gebrochen werden, doch muß dies nicht geschehen, obwohl es bei großen Birnen rathsam ist. Bei frischen Zwetschgen macht es sich hübsch, wenn man einige Gläser mit ungeschälten, einige mit geschälten füllt; sie lassen sich sehr gut abziehen, wenn man sie einen Augenblick in heißes Wasser taucht und gleich abzieht. Birnen werden dünn und rund geschält, die Knospe oben herausgestochen; es muß aber eine recht saftige Sorte sein. Mit Ausnahme der Kirschen und Amorellen wie der geschälten Zwetschgen werden die Stiele nur zur Hälfte beschnitten und beim Durchschneiden mit gespalten.

Alle Früchte müssen reif sein, ohne weich zu sein, unbeschädigt und frisch gepflückt.

Das Einlegen und Verschließen der Einsiedegläser, man nimmt flaschenartig hohe und schmale dazu, geschieht nach Bericht. Wasser oder Zucker wird an dieses Dunstobst nicht gegeben. Man kocht es im Dampfbade wie das andere (siehe die Anleitung) und läßt man die Gläser solange in dem zur Siedehitze gebrachten Wasser stehen, bis das Obst sie nur mehr zu $^{3}/_{4}$ Theilen füllt. Geht das Badwasser zu stark ein, so gießt man an der Seite hinein das erforderliche kochend heiß nach. Man läßt die Gläser im Wasser erkalten; im Uebrigen nach Angabe.

So haltbar wie Dunstobst mit Zucker ist dieses nicht; zeigt sich in einem Glase nur die kleinste Schimmelspur, so muß sein Inhalt ohne Zögern verbraucht werden, da man dieses Obst nicht überkochen kann. Angebrochene Gläser lassen sich höchstens 24—48 Stunden gut erhalten.

Vor dem Anrichten streut man Zucker über das Obst, nach Belieben kann es auch mit Arak oder Rum besprengt werden.

2. Dunstobst mit Zucker. Man verfahre genau wie vorstehend und streue über jede Schicht eingelegtes Obst ein Theelöffelchen klaren Zucker; bei saurem Obste etwas mehr, bei süßem weniger. Oder man

kocht den Zucker nach Bericht klar und dicklich mit wenig Wasser, 1 knapper Liter auf 1 Kilo, läßt ihn abkühlen und giebt davon so viel in jedes mit Früchten eingelegte Glas, daß es davon voll wird. Nach dem Verbinden, wobei man nicht vergessen darf, die Blase oder das Papier in der Mitte einzudrücken, damit alle Luft herauskommt, kocht man das Obst im Dampfbade nach Bericht etwa 8—10 Minuten.

Man kann auf 1 Pfund Früchte 1/2 Pfund Zucker nehmen; süße Kirschen, recht feine Aprikosen und Birnen etwas weniger. Bei Eingemachtem mit dem Zucker zu knausern, ist geradezu Unwirthschaft, indem solche Früchte allen „erfahrenen" Köchinnen zum Trotze sich weit schlechter halten.

D. Früchte in Essig.

Zum Einmachen in Zucker und Essig eignen sich vorzugsweise: Zwetschgen, Kirschen (süße wie saure), Melonen und Melonenkürbisse. Ferner Himbeeren, Heidelbeeren und Johannisbeeren.

1. Zwetschgen. Reife, feste, nicht angesprungene oder faltige Zwetschgen, deren Stiele man beschnitten hat, werden in ein Glas mit weiter Oeffnung gelegt oder noch besser in einen Steintopf. Zu 3 Pfund Früchten kocht man reichlich 625 Gr. harten Raffinade-Zucker in wenig Wasser kristallklar und dicklich. Dann giebt man 1 Liter nicht zu scharfen, doch reinen Weinessig, ein Stück Zimmt und einige Nelken dazu, läßt diese Brühe tüchtig durchkochen und gießt sie über die Früchte, so daß sie davon bedeckt werden. Man deckt die Töpfe leicht zu, läßt sie 3—4 Tage stehen, gießt dann die Brühe ab, läßt sie stark aufkochen, wobei sie gut ausgeschäumt werden muß, und giebt sie, nach vollständigem Klarwerden, erkaltet über die Früchte. Nach einigen Stunden werden die Töpfe mit Pergamentpapier hermetisch verschlossen und wie gewöhnlich aufbewahrt. Man muß alle 8, später allenfalls alle 14 Tage nachsehen und die Brühe tüchtig aufkochen, sobald sich eine Veränderung zeigen sollte.

2. Süße Kirschen. Werden wie Zwetschgen behandelt.

3. Saure Kirschen und Amorellen. Wie oben, doch mit gleichschwer Zucker.

4. Melonen. Die Melone muß genommen werden, sobald sie den Reifepunkt erreicht hat, denn einige Tage später ist sie schon untauglich. Netzmelonen eignen sich ihrer größeren Süße und Festigkeit halber besser, als jede andere Art.

Man schält sie sehr dünn ab, schneidet sie in 2-fingerbreite Spalten, die oben und unten schön gerundet werden und die man auch in der Mitte einmal durchschneiden kann, entfernt die Kerne und alles Weiche aus dem Innern, wozu man mit dem Messer leicht darüber hinschaben muß, da das Fleisch faserig ist. Man kocht nun guten Weinessig mit Zucker — für stark 1/2 Liter 3/4 Pfund Zucker —, Zimmt und einigen Nelken ohne Köpfchen, bis der Essig vollständig klar und etwas gebunden, d. h. dicklich erscheint. Dann giebt man die Melonenstücke hinein und läßt sie darin weich werden, aber ja nicht mehr als gerade weich. Ueber Nacht läßt man die Melonen und den Essig in einer Porzellanschüssel

stehen; anderen Tages gießt man letzteren ab, kocht ihn gut auf, wobei aller Schaum abgenommen wird und gießt ihn dann abgekühlt über die Frucht. Am andern Tag wird dieses Aufkochen der Brühe wiederholt und dann nochmals nach zwei Tagen; das letzte Mal muß der Essig so eingekocht werden, daß er wie ein dünner Syrup wird. Wenn die Melone richtig gekocht wurde, muß sie ganz glasig aussehen. — Oder man bereitet das Eingemachte wie bemerkt, läßt aber die Spalten beim ersten Abgießen der Brühe einmal in derselben aufkochen; doch dürfen sie erst hineingegeben werden, wenn dieselbe bereits kocht. In diesem Falle braucht man den Essig nur noch einmal am folgenden Tage aufzukochen.

5. Melonen-Kürbis. Der Melonen-Kürbis wird genau so vorgerichtet wie die echte Melone, doch legt man ihrer Herbe wegen die geschälten Spalten in kochendes Wasser, in dem man sie einige Male aufkochen läßt, worauf man sie mit dem Schaumlöffel herausfaßt und in kaltes Wasser legt. Sobald sie darin kühl geworden sind, verfährt man mit ihnen so wie mit Melonen. Kürbisse und Melonen werden in weite Gläser eingelegt.

6. Wallnüsse (vorzüglich). Dieselben müssen Ende Juni, spätestens Anfang Juli vom Baum genommen und sogleich verwendet werden.

Man sticht die grüne Schale an vielen Stellen mit einer groben Nadel an und legt sie dann in kaltes Brunnenwasser, in welchem sie 8 bis 10 Tage liegen bleiben und welches jeden Morgen, Mittag und Abend gewechselt werden muß. Nach dieser Zeit werden die Nüsse in Wasser etwa 10 Minuten gekocht, jedenfalls aber solange, bis sie sich mit einer Nadel ziemlich leicht durchstechen lassen. Darnach werden sie in frischem Wasser gewaschen und mit einem reinen weichen Tuche gut abgetrocknet. Man besteckt die Nüsse rundum an allen Stellen dicht mit Nelken und Gewürzstückchen und kocht sie in geläutertem Zucker und Essig einmal auf. Der Zucker dazu wird mit wenig Wasser klar gekocht, dann guter Weinessig dazu gegossen und gut damit gekocht. Man rechnet auf 1 Liter Weinessig $1^1/_2$ Pfund Zucker. Dann nimmt man die Nüsse mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie in einen steinernen Topf, läßt die Brühe noch ein wenig kochen und gießt sie abgekühlt darüber. Nach 4 Tagen wird dieselbe nochmals aufgekocht, sauber ausgeschäumt, kalt über die Nüsse gegossen, die man zubindet und aufbewahrt.

7. Erdbeeren. Man bereitet die Essigbrühe mit geläutertem Zucker ganz nach Art der für die Wallnüsse. Die Erdbeeren werden in einen Steintopf geschichtet, mit der heißen Brühe übergossen und ruhig stehen gelassen. Am andern Tage kocht man den abgekochten Saft kurz ein und gibt ihn sehr kühl über die Beeren. Dieses Kochen wird wiederholt, bis sich die Brühe im Stehen nicht mehr verdünnt, weshalb man sie in immer länger werdenden Zwischenräumen überkocht.

E. Früchte in Branntwein und Rum etc.

1. Roh in Branntwein eingemachte Kirschen (empfehlenswerth.) Ganz trockene und feste, doch vollständig reife Schwarzbeeren- oder auch Glaskirschen werden mit beschnittenen Stielen in einem Wein-

topf eingelegt. Man untermischt sie dabei mit Zimmtstücken, Zitronenschalen und Nelken. Für je 3 Pfund Kirschen werden 2 reichliche Pfund Puderzucker mit 1/4 Liter echtem Kirschwasser oder Franzbranntwein solange gerührt, bis ersterer sich vollständig aufgelöst hat, worauf man ihn über die Früchte gießt, den Topf mit Pergamentpapier verbindet und ihn einige Wochen lang an der Sonne stehen läßt. Weite Gläser sind zu diesem Zwecke noch geeigneter.

Oder man läutert für je 3 Pfund Kirschen 800 Gr. Zucker mit wenig Wasser nach Bericht, mische, wenn er nur mehr lauwarm ist, den Branntwein oder das Kirschwasser durch, gieße ihn ganz erkaltet über die Früchte und verbinde den Topf.

2. Roh eingemachte Zwetschgen in Branntwein. Das Verfahren ist dasselbe wie bei den Kirschen. Anstatt Kirschwasser nimmt man echtes Zwetschgenwasser oder wie dort Franzbranntwein; er muß jedoch ganz rein sein.

3. Weintrauben in Branntwein. Die Stiele werden beschnitten, harte, fleckige oder angefaulte Beeren selbstredend sorgfältig entfernt. Diese Trauben sind beinahe wie frische. Sonst wie Kirschen.

4. Mischfrucht in Branntwein. Man wähle beliebige Früchte, von jeder Art etwa 1/2 oder 1 Pfund. Aepfel und Birnen sind nicht zu verwenden, auch Brombeeren, Stachelbeeren, Maulbeeren und Mispeln nicht. In ein weites und hohes Glas, wie man es zum Einlegen von Gurken verwendet, doch kleiner als diese gewöhnlich sind, gießt man über 1 Pfund Puderzucker 3/10 Liter besten Franzbranntwein. Dahinein legt man 1 Pfund Früchte, über diese wieder Zucker — 1 Pfund — und 1 Pfund Früchte und so fort, bis das Glas gefüllt ist. Beim Einlegen muß man von Zeit zu Zeit vorsichtig mit einem langen, neuen, aber gebrühten Holzlöffel durchrühren, damit sich die Früchte mit dem Zucker und Branntwein gut verbinden. Ist man mit dem Einlegen fertig, so gießt man, wenn nöthig, noch so viel Franzbranntwein darüber, daß er über den Früchten steht. Viele legen einige Stückchen Zitronenschale zwischen dieselben. Man verbindet mit Pergamentpapier und stellt das Glas an einen recht kühlen, luftigen Ort.

Viele mischen die festen Obstsorten, wie Aprikosen, Zwetschgen u. s. w. mit den Beerenarten in ein Glas zusammen. Dies ist jedoch wenig empfehlenswerth, indem letztere dabei zu leicht zerdrückt, breiig und unansehnlich werden. Weit besser, wenn auch etwas mühsamer ist es, die festen Obstsorten zusammen in ein Glas und die verschiedenen Beeren in ein anderes zu geben und beim Anrichten aus beiden Gläsern zu nehmen wie auch die Brühe von beiden erst da zu mischen. Die Beeren dürfen beim Anrichten auch nicht durchgerührt, sondern nur leicht geschüttelt werden.

5. Roh eingemachte Früchte in Rum oder Kognak. Man lege gut abgeriebene Früchte der verschiedensten Art in einen großen Steintopf und übergieße sie warm mit gleichschwer in wenig Wasser geläutertem Zucker, durch welchen man so viel Rum oder Kognak gemischt hat, als erforderlich ist, den Topf damit so zu füllen, daß er voll wird und die Früchte bedeckt sind. Je nach der Pfundzahl genügt 1/4—1/2 Liter Rum.

Auch bei diesem Eingemachten ist es empfehlenswerth, Beerenarten getrennt vom festem Obste einzulegen.

Man muß besonders in den ersten Wochen öfter nachsehen; ist die Brühe so eingegangen, daß sie die Früchte nicht mehr bedeckt, so muß man mit Rum vermischten, geläuterten Zucker nachgießen.

6. Zwetschgen, Mirabellen, Pfirsiche, Aprikosen und Reineclauden in Rum oder Kognak. Die Früchte müssen reif, doch ja nicht überreif sein. Man wirft sie in kochendes Wasser, läßt sie einmal aufkochen, bis sie in die Höhe steigen und bringt sie dann mit dem Schaumlöffel auf einen Durchschlag; von Blech oder Metall darf er nicht sein. Dann gibt man sie in einen Steintopf, gießt geläuterten Zucker warm darüber und läßt 2—3 Tage stehen. Nun kocht man den abgegossenen Saft wie für die Quitten ein, vermischt ihn mit gleich viel Rum oder Kognak und gibt ihn über das Obst. Zu jedem Pfund Frucht 1 Pfund Zucker und 1½ Deciliter Wasser. Will man es in Gläsern bewahren, so vertheile man es in dieselben, ehe der Saft zum letzten Male darüber gegossen wird.

Zur Beachtung! Reineclauden werden rund um den Stiel mit einer Nadel angestochen, ehe man sie kocht. Alle in Branntwein, Rum oder Kognak eingemachten Früchte sind sehr haltbar und ein beliebtes Kompott zum Braten wie zum Nachtisch.

F. In Zucker eingemachte Früchte.

1. Eingemachte Melonen. Die Melone muß fehlerlos, fest aber reif sein. Sie wird nicht geschält, nur gut gewaschen und im Uebrigen die zum Einmachen in Essig vorgerichtet. Die Spalten werden in kochendem Wasser einmal aufgekocht, in kaltem abgekühlt und dann in einen Durchschlag geschüttet. Für jedes Pfund Frucht kocht man 1 Pfund besten Zucker mit 2 Deciliter Wasser, bis er Faden zieht; darin kocht man die Melonen einmal auf und gießt sie dann mit dem Syrup in eine Terrine. Nach 2—3 Tagen wird die Brühe abgegossen, nochmals bis zum Faden gekocht, dabei rein ausgeschäumt und erkaltet über die Früchte gegossen. Nach abermals 2—3 Tagen kocht man den Zucker nochmals auf und wiederholt dies so oft, bis er sich im Stehen nicht mehr verdünnt. Ist der Saft endlich nach 2-tägigem Stehen unverändert, so füllt man die Melonen in Gläser, gibt vom Safte darüber, bis jedes Glas voll ist und legt oben darauf ein in Rum getauchtes Stückchen Fließpapier von passender Größe, worauf man verbindet. Sollte es vorkommen, daß der Zucker beim wiederholten Einkochen zu dick, oder die Brühe zu wenig würde, so muß man entsprechend geläuterten Zucker durchmischen.

2. Eingemachte Aprikosen. Man nehme Aprikosen, die noch ziemlich fest am Stein sitzen, doch aber nicht mehr unreif sind. Sie werden in der Mitte gebrochen, der Stein mit einem scharfen Messerchen glatt herausgeschnitten, und dann dünn geschält. Will man sie mit der Schale einmachen, so müssen sie vor dem Theilen mit einem weichen Tuche gut abgerieben werden. Dann legt man sie in kochendes Wasser, läßt einmal aufkochen und dann am Durchschlag abtropfen. Soviel Pfunde Zucker als

man Aprikosen hat, werden mit je 1 Deciliter Wasser bis zur Perle gekocht und lauwarm über die in eine Terrine gelegten Früchte gegossen. Man decke die Terrine mit einem leichten Tuche zu und lasse sie über Nacht am warmen Herde stehen. Am andern Tag wird der Saft wieder abgegossen und bei gutem Ausschäumen gekocht, bis er Faden zieht, worauf man dieses Aufkochen noch an zwei oder drei folgenden Tagen wiederholt. Der ganz erkaltete Saft wird in die Gläser vertheilt, die man wie bekannt luftdicht verschließt und darnach so wie Dunstobst im heißen Bade 2—3 Minuten kocht und darin erkalten läßt. Der im Stein sitzende Kern kann abgeschält und mit den Aprikosen eingemacht werden; will man aber auch ganz feines Eingemachtes haben, so richtet man sich einige Gläser ohne diese Steine.

3. Eingemachte Pfirsiche. Wie Aprikosen.

4. Eingemachte Reineclauden. Diese Frucht, die man nicht ganz reif nehmen darf, wird rund um den Stiel herum vielfach angestochen, nicht getheilt und in kochendes Wasser geworfen, in welchem man sie einmal aufkochen läßt. An das Wasser gebe man eine kleine Prise doppeltkohlensaures Natron, welches zur Erhaltung der grünen Farbe dient. Dann kühlt man die Früchte in kaltem Wasser ab und macht sie wie sonst ein.

5. Eingemachte Kirschen. Auf 2 Pfund süße Kirschen gehören 1½ Pfund Zucker. Man lese nur große, schöne und reife, doch noch ganz feste und sehr trockene Kirschen heraus. Die schwarzen Herzkirschen oder die sogenannten Glaskirschen sind die besten. Man kocht mit wenig Wasser einen kristallklaren Zuckersyrup, läßt die Kirschen, an die man ein Stückchen Zimmt geben kann, 4—5 Minuten darin aufkochen, worauf man sie mit dem Safte in eine Porzellanschüssel schüttet und zugedeckt stehen läßt. Am andern Tage wird der abgegossene Saft bis zum Faden gekocht und dabei rein ausgeschäumt; abgekühlt gießt man ihn wieder über die Früchte. Dieses Aufkochen wird noch 2—3 Tage hintereinander wiederholt, beim letzten Male kocht man die Kirschen einmal in ihrer Brühe auf, füllt sie kühl in die Gläser, verbindet und kocht sie im heißen Bade nach Bericht etwa 3 Minuten.

6. Saure Kirschen. Wie süße Kirschen. Im ersteren Falle nimmt man gleichschwer Zucker, im andern aber 1 Pfund auf 2 Pfund Kirschen.

7. Eingemachte Zwetschgen. Zum Einmachen in Zucker nimmt man nur ausgesucht schöne, harte und trockene, doch nicht mehr unreife Zwetschgen. Sie werden geschält, der Stiel beschnitten, in kaltes Wasser, darnach in kochendes gelegt, in welchem man sie beinahe weich werden läßt; dann kommen sie zum Abtropfen auf einen Durchschlag und werden wie Aprikosen Nr. 2 beendet.

8. Eingemachte Ananas in Büchsen. Nachdem die Ananas von der Blätterkrone befreit ist, schält man sie so dünn wie möglich ab, schneidet sie in 1½-fingerbreite Streifen und legt sie in eine mit selbstschließendem Deckel versehene Blechbüchse ein. Dann wird mit wenig Wasser gekochter Zuckersyrup darüber gegossen, bis die Büchse bis auf ein schmales Rändchen unterhalb des Deckels gefüllt ist; es soll knapp ¼ Centimeter leer bleiben. Man sehe darauf, daß der Deckel gehörig

einklappt und koche die Büchse (siehe über das Kochen des Dunstobstes) im heißen Bade 1 starke Stunde. Man läßt sie im Wasser erkalten.

Von so eingemachter Ananas können Bowle, Kompott u. s. w. bereitet werden.

9. Chinesischer Kürbis als Ingwer. Ein chinesischer Riesenkürbis, an seiner blaßgrünen Farbe kenntlich, wird abgeschält, in dünne Streifen geschnitten und vom Kernhaus mit allen weichen Fasertheilen befreit. Diese Streifen schneidet man in halbfingerlange Stücke und kocht sie in brausendem Wasser einmal auf. Vom Durchschlag bringt man die Stücke in einen Steintopf und bestreut sie schichtenweise mit Zucker und frisch pulverisirtem Ingwer, decke zu und lasse reichlich 24—30 Stunden stehen. Dann wird der Saft abgegossen, gekocht und der Kürbis hineingelegt; man läßt ihn solange stehen, bis er glasig wird. Man legt ihn mit einem Schaumlöffel in ein weites Glas, kocht den Saft bis zur Perle und gießt ihn kühl darüber. — Nach 2 Tagen wird das Aufkochen des Saftes wiederholt; dann läßt man 3 Tage stehen und sieht nach, ob sich die Brühe verdünnt hat. Ist dies nicht der Fall, so füllt man die Stücke mit der Brühe in Gläser oder man läßt sie in dem weiten Glase und verbindet; kleine Gläser sind jedoch vorzuziehen; findet man hingegen, daß die Brühe dünner geworden ist, so kocht man sie nochmals bis zur Perle und wiederholt dies, bis sie unverändert bleibt.

Man braucht zu jedem Pfund rohen Kürbis 1 Pfund Zucker und 2 Gr. Ingwer.

10. Eingemachte Birnen. Man wähle vorzugsweise die kleine Butter-, die Bergamotte- oder die Muskatellerbirne, doch sind auch andere gute, saftige Sorten sehr angenehm.

Reife, aber noch feste und fehlerlose Birnen werden dünn und rund geschält, die Blume wird herausgestochen, der Stiel beschnitten. Dann legt man sie in kaltes, mit Zitronensaft gesäuertes Wasser, damit sie schön weiß bleiben. Man mache Wasser, in welches man eine knappe halbe Messerspitze pulverisirtes Alaun gegeben hat, kochend, thue die Birnen hinein und lasse sie darin kernweich, nicht mehr, werden. Wenn sie gut abgetropft sind, legt man sie in eine Porzellanschüssel und gießt heißen Zuckersyrup darüber. Man läßt sie 2 Tage zugedeckt stehen und kocht sie nach dieser Zeit in ihrem Safte ein paar Mal stark auf. Am folgenden Tage wird der Syrup bis zur Perle gekocht, die Birnen werden noch einmal aufgekocht und dann mit ihrem Safte erkaltet in die Gläser gefüllt.

Größere Birnen müssen sammt dem Stiele gerade in der Mitte durchspalten werden; das Kernhaus entfernt man.

11. Eingemachte rothe Johannisbeeren. Für jedes Pfund Beeren 1 Pfund Zucker. Man taucht ihn in Wasser und kocht ihn kristallklar. Wenn er ausgeschäumt ist, kommen die sorgfältig abgestreiften Beeren hinein, die man nur wenige Minuten darin gelinde kochen läßt, wobei das Einsiedebecken öfter gelinde umgeschwungen werden muß. Der aufsteigende Schaum ist sauber abzunehmen. Wenn die Beeren in ihrer Brühe — man giebt sie gleich in eine Porzellanschüssel — erkaltet sind, füllt man sie in die Gläser, legt in Arak getauchtes Fließpapier darüber

und beendet wie gewöhnlich. Das Kochen muß sehr vorsichtig geschehen, damit die Beeren nicht zerplatzen; man darf sie auch nicht durchrühren.

12. Eingemachte Himbeeren. Gartenhimbeeren sind viel geeigneter als Waldhimbeeren, in Ermangelung muß man sich selbstredend mit ihnen begnügen. Sie müssen ganz frisch gepflückt und vollständig trocken sein; es werden nur große genommen.

Man taucht gleichschwer Zucker in Wasser oder übergießt ihn in der Pfanne mit eingekochtem Johannisbeersaft, doch nur so viel als er davon aufnehmen kann, und kocht ihn etwas länger noch als zur Perle erforderlich ist. Es ist gut, wenn man ein angefeuchtes Stäbchen eintaucht, dann in kaltes Wasser taucht und der daran hängende Zucker sich zu einem Bällchen formen läßt. Wenn er so weit ist, giebt man die Beeren hinein, läßt sie einmal aufkochen, gießt sie in eine Porzellanschüssel und läßt sie über Nacht zugedeckt stehen. Am andern Tag wird der Saft abgegossen, nochmals aufgekocht, bis die Tropfen am Rande des Löffels hängen bleiben, und schwach lauwarm über die Früchte gegossen, die man nach Bericht verschließt und im heißen Bade überkocht. Das Papier, mit Arak befeuchtet, darf nicht vergessen werden.

13. Eingemachte Erdbeeren. Große, ausgesuchte, frisch und bei Sonnenschein gepflückte Gartenerdbeeren mit gleichschwer Zucker und nur einigen Löffeln Wasser werden wie Himbeeren eingemacht.

Oder man füllt die Beeren in die Gläser und streut die Zwischenräume dicht mit gesiebtem Zucker aus, legt in Arak getauchtes Fließpapier darüber, verschließt mit Leinwand und Blase und kocht es ganz nach der Art des Dunstobstes im heißen Bade, doch 1 starke Stunde. Wenn die Gläser erkaltet aus dem Wasser genommen werden, müssen sie während der beiden ersten Tage zuweilen vorsichtig geschüttelt werden, damit die oberen Schichten nicht trocken liegen.

Nach welcher Art Erdbeeren eingekocht sein mögen, wenn man sie gut erhalten will, müssen sie während der ersten Zeit alle 10—14 Tage, späterhin etwa alle Monate in kaltes Wasser gesetzt und in diesem erhitzt werden, worauf man sie darin erkalten läßt und wieder wie sonst aufbewahrt. Bei den wie Himbeeren eingekochten ist dies übrigens nicht so wichtig, wie bei den letzteren, obgleich diese von feinerem Geschmacke sind.

14. Maulbeeren oder Brombeeren. Ein sehr angenehmes und auch nicht zu kostbares Eingemachte sind namentlich die billigen Brombeeren. Man bereitet es wie Himbeeren, doch genügen ¾ Pfund Zucker, gut eingekocht, für 1 Pfund Beeren.

15. Eingemachte Stachelbeeren (vorzüglich). Man nimmt dazu noch grüne, harte Beeren mit feiner Schale; macht in jede einen feinen Einschnitt und entfernt mit einem rundlich geschnittenen Federkiel die Kerne. Wem dies zu umständlich ist, der schneidet blos Stiel und Krone weg, doch ist das Eingemachte dann lange nicht so fein. Die vorgerichteten Beeren legt man zunächst für einige Stunden in kaltes Wasser, von diesem kommen sie in heißes, in dem sie bleiben, bis sie in die Höhe steigen, dann nochmals in kaltes und endlich zum Abtropfen auf einen Durchschlag. Von diesem giebt man sie in heißen Zuckersyrup und läßt sie über Nacht zugedeckt stehen; an den beiden nächstfolgenden Tagen

wird der Saft allein überkocht, ausgeschäumt und, wenn er dicklich geworden ist, heiß über die Früchte gegeben. Am dritten Tage werden die Beeren mit dem Safte einmal aufgekocht, der Saft allein noch einige Minuten fortgekocht und lauwarm über die Beeren gegossen, die schon in den Gläsern sind. Weiteres nach Bericht.

16. Eingemachte Heidelbeeren. Die verlesenen Beeren werden für 1 Stunde in kaltes Wasser gelegt und, nachdem sie im Durchschlage abgetropft haben, in geläutertem Zucker aufgekocht. — Nachdem man die Beeren mit dem Schaumlöffel herausgefaßt hat, gießt man den abgetropften Saft zur Brühe, kocht diese, bis sie schwer vom Löffel läuft und füllt sie abgekühlt über die in die Gläser eingetheilten Beeren. Weiteres nach Bericht. Zu 1 Pfund Beeren 300 Gr. Zucker. — Mit dem Zucker können Zitronenschalen, Zimmt und einige Nelken gekocht werden.

17. Eingemachte Preißelbeeren. Nur große, ausgereifte und noch nicht vom Froste berührte Beeren sind verwendbar; die beste Einmachezeit ist Ende August oder Anfang September, je nach der Witterung.

Die Beeren werden gut verlesen, kleine, unreife und faule entfernt, die übrigen auf einen Durchschlag geschüttet und mit heißem Wasser begossen, dann rührt man einmal mit einem Kochlöffel vorsichtig durch. Wenn sie genügend abgetropft sind, wirft man sie in geläuterten Zucker und kocht solange, bis der Saft syrupartig geworden ist, worauf man sie sofort in steinerne Töpfe füllt, nach vollständigem Erkalten mit in Arak getauchtem Fließpapier bedeckt und zubindet. Zu 3 Liter Beeren 1 Pfund Zucker, der zum Kochen in Wein oder Wasser getaucht wird. Man kann 1 Stange Zimmt mitkochen.

18. Gemischtes Eingemachte (als Kompott). Um zum Zweck eines gemischten Kompottes nicht mehrere Gläser anbrechen zu müssen, lege man verschiedene Früchte, jede Frucht nach ihrer Art bereitet, zusammen in ein größeres Glas und beende wie gewöhnlich. Man nimmt meist: Quitten, Pfirsiche oder Aprikosen, Birnen, Melonen, Kirschen, Reineclauden oder Zwetschgen und Hagebutten.

Zur Beachtung! Auch Dunstobst kann auf diese Weise gemischt werden und wird dann starke 10 Minuten gekocht.

G. Verschiedenartig Eingemachtes.

1. Preißelbeeren ohne Zucker (sehr haltbar). Die gelesenen Beeren werden gut gewaschen und zum Abtropfen auf einen Durchschlag gegeben. Dann füllt man mit ihnen eine Messing-Kasserolle zu $^3/_4$ Theilen voll und setzt es über Gluth am Herd, wo man sie wiederholt durchrührt, damit sie nicht anbrennen, und solange stehen läßt, bis sie weich geworden sind und reichlich Saft gezogen haben. Die Hitze muß sehr mäßig, Feuer darf nicht mehr sein. Die Beeren werden mit ihrem Safte in einen Steintopf gefüllt, noch heiß, und nach vollständigem Erkalten mit einem in Arak getauchten Papier bedeckt und zugebunden.

Vor dem Anrichten wird das, was man herausnimmt, mit Zucker, oder Zucker und Wein, oder Zucker und süßer Sahne durchgerührt.

2. Heidelbeeren ohne Zucker. Wie Preißelbeeren. Beim Durchrühren ist Vorsicht zu beobachten, damit die Beeren nicht zerdrückt werden.

3. Kirschen ohne Zucker. Wie Preiselbeeren. Besser ist es, sie in Gläsern zu bewahren, doch müssen dieselben über Wasserdunst gut erwärmt werden, ehe man die heißen Früchte einfüllt, indem sie andernfalls zerspringen würden. Die Stiele müssen entfernt werden und, je nach dem wozu man sie gebraucht, können auch die Steine herausgemacht werden.

4. Stachelbeeren ohne Zucker. Man nimmt dazu stark halbreife röthliche Beeren. Sollen sie sich gut erhalten, so müssen sie viel länger kochen, als andere Beeren, beinahe 1 Stunde, manchmal sogar länger. Ebenfalls in erwärmte Gläser zu füllen.

5. Schwarze Johannisbeeren ohne Zucker. Sie müssen gerade vor der Reife stehen, wenn man sie einmacht. Wie Preißelbeeren; in Gläser gefüllt.

6. Früchte in Senf (etwas scharf, sonst empfehlenswerth). Man kann dazu sowohl dünngeschälte, sehr saftige, süße Birnen, ganz oder in Hälften geschnitten, Zwetschgen, Reineclauden, Mirabellen, Aprikosen, Pfirsiche und Melonen- oder Kürbisspalten nehmen, ferner noch Quitten, wie auch diese Früchte mischen. Jede Frucht wird selbstredend nach ihrer besonderen Art vorgerichtet.

Man setzt dieselben mit sehr stark kochendem Wasser ans Feuer und läßt sie halb weich werden. Vorher schon hat man guten Weinessig mit Zimmt, einigen Nelken und Zucker gekocht, ausgeschäumt und in einer Porzellanterrine zugedeckt zum Erkalten bei Seite gesetzt. Während die Früchte am Durchschlag ablaufen, gibt man braunes Senfmehl in eine Porzellanschüssel, seiht den Essig und rührt ihn langsam an das Mehl, welches man glatt und dickflüssig rühren muß. Dann legt man die Früchte in einen Steintopf und gießt über jede Schicht von der Senfbrühe, die mit derselben bedeckt sein muß. Auch über die letzte Schicht wird dick Senf gegeben, glatt gestrichen, der Topf zugebunden und an einen kühlen Ort oder in einen ganz trockenen Keller gesetzt. Zu 8 Pfund Früchten braucht man ungefähr 125 Gr. Senfmehl und 2—3 Pfund Zucker; sollen dieselben sehr süß werden, etwa 5 Pfund Zucker.

H. Marmeladen und Muse.

1. Hagebutten-Marmelade. Die Hagebutten müssen dem Reif ausgesetzt gewesen sein, ehe man sie einsammelt. —

Man läßt sie einige Tage in einem irdenen Topfe stehen, nachdem man sie vorher mit einem groben Tuch gut abgerieben hat. Dann werden die Kronen entfernt, jede Beere entzwei geschnitten und die Kerne nebst dem im Innern befindlichen Rauhen herausgenommen. Darnach stößt man sie im Mörser mit etwas Wein sehr fein und streicht sie durch ein Haarsieb. Zu jedem Pfund Mus kocht man in etwas Wasser ein Pfund Zucker, bis er Faden zieht, rühre ersteres langsam hinein und rühre es schnell zu einer dicken Marmelade. Man muß beim Rühren kräftig andrücken, damit das untere nicht anbrennt.

Kleine geschwefelte Marmeladengläser werden bereit gehalten, das Mus heiß hineingefüllt, nach völligem Erkalten legt man in Arak getauchtes Fließpapier oben darüber und verbindet mit Pergamentpapier.

Man kann auch die Hagebutten, in ein geeignetes Geschirr gefüllt, ins heiße Bad setzen, solange darin lassen, bis sie ganz weich geworden sind und dann durch das Sieb streichen.

2. Aprikosen-Marmelade. Man nimmt feste, doch ausgereifte Früchte, schneidet etwaige Schäden sorgfältig heraus und kocht sie mit der Schale in Wasser weich; abgekühlt werden sie durch ein Haarsieb gestrichen. Für jedes Pfund Frucht werden 375 Gr. Zucker mit wenig Wasser solange gekocht, bis er trocken wird, worauf man das Mus dazumischt und zur Marmelade rührt. Des Weiteren wie oben.

3. Kirschen-Marmelade (zu empfehlen). Man nimmt große, harte und trockene Kirschen, entsteint sie und gibt sie in dicklich gekochten Zuckersyrup, wohl auch etwas Zimmt dazu, und kocht die Marmelade dick ein. Zu 3 Pfund Kirschen 1 Pfund Zucker. Man kann auch süße und saure Kirschen mischen, dann aber $1^1/_2$ Pfund Zucker.

Will man die Marmelade feiner bereiten, so koche man den Zucker mit etwas Rum oder Rothwein.

4. Quitten-Marmelade. Schöne Quittenäpfel werden mit einem Tuche trocken abgerieben, in kleine Stücke geschnitten und in Wasser ganz weich gekocht. Dann gibt man sie in ein straff gespanntes Tuch, unter welches man eine Schüssel stellt und läßt allen Saft dahinein abfließen. Wenn es nicht mehr tropft, streicht man die Quitten durch ein Haarsieb und kocht sie mit geläutertem Zucker zu einer Marmelade ein. Zu 1 Pfund Quitten 350 Gr. Zucker. — Von dem abgeflossenen Saft läßt sich ein vorzügliches Gelee bereiten (siehe: die Gelees). Durch diese doppelte Ausnützung kommt diese Marmelade sehr billig.

5. Apfel-Marmelade. Wie die von Quitten; mit gleichschwer Zucker. Die Aepfel müssen säuerlich und von feiner Sorte sein. Von dem Safte kann man ebenfalls Gelee bereiten. Ein Zusatz von Zimmt verbessert diese Marmelade.

6. Zwetschgen-Marmelade. Große, ganz süße Zwetschgen werden mit ganz wenig Zucker unter beständigem Rühren recht weich gekocht und durch ein Haarsieb gestrichen, worauf sie mit gestoßenem Zimmt und geriebener Zitronenschale in den Zuckersyrup kommen und fertig gekocht werden. Man bewahrt diese Marmelade auch in Steintöpfen. Zu 2 Pfund Zwetschgen 375 Gr. Zucker, den man auch in Rum tauchen kann.

Es empfiehlt sich, die Zwetschgen vor dem Kochen zu entsteinen.

7. Stachelbeer-Marmelade. Recht reife rothe Beeren werden durch ein Haarsieb gestrichen, so daß kein Kern mit durchkommt und das Mus zu recht steif gekochtem Zuckersyrup gemischt, an den man etwas Zitronensaft geben kann oder auch Zimmt. Man kocht diese Marmelade sehr dick ein, da sie sich im Stehen gern verdünnt; sollte dies nach einigen Tagen geschehen sein, so muß man die Marmelade nochmals aufkochen. Zu 1 Pfund Beeren gehören $^3/_4$ Pfund Zucker. Eine Hauptsache ist es, dick zu kochen, doch lasse man ja nicht anbrennen.

8. Marmelade von Himbeeren, Erdbeeren oder Johannisbeeren. Welche dieser Beerengattungen man nehmen mag, bleibt sich für die Behandlung der Marmelade gleich.

Man nimmt die zum Einkochen bestimmte Menge sauber von den Stielen gepflückter und verlesener Beeren nach und nach auf ein feines Haarsieb und streicht sie durch, worauf man das Mus in dicklich gekochten Zuckersyrup gibt und wie jede andere Fruchtgattung zu einer dicken Marmelade einkocht, die man heiß in geschwefelte Gläser füllt. Nach einigen Tagen kann man nachsehen, ob sie kein Wasser gezogen hat, und wenn dies der Fall wäre, sie nochmals überkochen. Zu Johannisbeermarmelade lasse man den Zucker bis zur Perle kochen und auch den Saft recht dick werden. Zu Johannisbeeren gehört gleichschwer Zucker; zu Himbeeren und Erdbeeren für jedes Pfund je 250 Gr. Zucker.

9. Gemischte Marmelade (aus einer feinen Prager Küche). 12 Aprikosen oder 8 Pfirsiche von großer Gattung, 4 Aepfel, zu Scheiben geschnitten, 4 Quittenbirnen, ebenfalls in Scheiben geschnitten. Erstere gibt man in brausendes Wasser und läßt sie darin einmal aufkochen; wenn sie heraufkommen, giebt man die Aepfel und Quitten dazu und läßt sie ganz weich werden. Jede Obstart wird besonders durch ein Haarsieb gestrichen, dann alles vermischt und mit gleichschwer Zucker wie gewöhnlich zu einer Marmelade eingekocht, die sehr wohlschmeckend ist.

Der abfließende Saft, wenn man die Früchte auf ein gespanntes Tuch gibt, kann zu einem Gelee benützt werden.

10. Gemischte Beeren-Marmelade (Bierfrucht). Man nimmt $1^1/_2$ Liter schöne Himbeeren, $^1/_2$ Liter Walderdbeeren, $^1/_2$ Liter Amorellen, $^1/_2$ Liter rothe Johannisbeeren. — Jede Art wird besonders durch ein Sieb gestrichen, dann gemischt und wie gewöhnlich mit gleichschwer zu einem dicklichen Syrup gekochten Zucker eingemacht.

11. Zwetschgenmus (sehr gut). Die Zwetschgen, es brauchen keine ausgesuchten zu sein, doch sollen sie vollständig ausgereift und süß sein, werden in einen großen Kübel mit kaltem Wasser geworfen und mit den Händen gewaschen. Dann gibt man die Zwetschgen in einen großen Durchschlag und wenn sie gut abgetropft sind, breitet man sie auf ein grobes Tuch und läßt sie, womöglich in freier und sonniger Luft, vollständig trocken werden. Durch dieses Trocknen gewinnt das Mus sowohl an Wohlgeschmack wie an Haltbarkeit.

Die trocken gewordenen Zwetschgen werden von den Stielen gepflückt, entsteint und in ein glasirtes irdenes Geschirr gegeben, welches reichlich groß sein muß. Man setzt sie erst ans Feuer, wenn alle Früchte beisammen sind und läßt sie dann langsam und bei sehr fleißigem Rühren kochen, wobei stets bis an den Boden hinab gerührt werden muß. Wenn die Zwetschgen anfangen dicklich zu werden, muß fortwährend mit einem großen starken Holzlöffel gerührt werden, weshalb sich immer zwei Personen ablösen müssen, da es sehr lange zum Kochen braucht und leicht anbrennt. Soll das Mus recht haltbar werden, so kocht man es, bis der Löffel aufrecht darin stehen bleibt. Soll mit dem Feuer gespart werden, so koche man es während der Bereitung mehrerer

Mittagsessen; wenn man das Mus an einen recht kühlen Ort setzt, leidet es keinen Schaden durch solche Unterbrechungen und man kann viel an der Feuerung sparen. Zugleich mit den Zwetschgen kann man für je 25 Pfund 2 Stangen gestoßenen Zimmt und ½ Theelöffel gestoßene Nelken durchmischen, je nach Geschmack.

Wenn das Mus vom Feuer genommen wird, setze man es auf eine Unterlage von Stroh und rühre es noch eine ganze Stunde. Sobald sich die größte Hitze verflüchtigt hat, füllt man es in Steintöpfe, rührt auch in denen noch eine Weile und läßt sie bis nach vollständigem Erkalten offen stehen. Dann gießt man die Töpfe mit geschmolzenem Ochsentalg kleinfingerdick zu, bindet Papier darüber und bewahrt sie im Kühlen wie anderes Eingemachte.

Soll das Mus feiner werden, so ziehe man den Zwetschgen vor dem Entsteinen die Haut ab, wozu sie in heißes Wasser getaucht werden. Ersteres ist jedoch haltbarer und kann 2—3 Jahre und noch länger aufbewahrt werden.

12. Apfelmus oder Kraut. Man nimmt gesunde Aepfel von angenehmem säuerlichen Geschmack, wäscht sie wie Zwetschgen und trocknet sie ebenso. Dann werden die Blumen und die Stiele entfernt, worauf man die Aepfel reibt und in einem glasirten irdenen Geschirr auf gelindem Feuer und bei beständigem Rühren solange kocht, bis sie ganz dick geworden sind und sich sulzen. In diesem Mus kann auch Zimmt mitgekocht werden, — etwa 1 Stange für 25 Pfund —, ist es jedoch von wirklich feinen Aepfeln bereitet, so schmeckt es ohne diesen Zusatz feiner oder man gibt die recht feingeschnittenen Schalen von 2—3 Zitronen zu dem angegebenen Apfelgewicht. Man füllt dieses Mus heiß in erwärmte Gläser und verschließt nach dem Erkalten mit Kork und Pergamentpapier; sollte es nach 8 Tagen Wasser gezogen haben, so kocht man es noch stärker ein. Es ist zu Kuchen, Torten und dergleichen vorzüglich, auch als Kompott sehr angenehm. Von geschälten Aepfeln viel feiner.

I. Gelees.

1. Apfelgelee (siehe auch Apfelmarmelade). Zu Gelee sind nur sehr saftige, feine Tapfeläpfel von säuerlichem Geschmack zu verwenden.

Nachdem man Blumen und Stiele entfernt und sie gut gewaschen hat, schneidet man sie mit der Schale in Scheiben und kocht sie in Wasser vollständig weich. Dann faßt man sie mit dem Schaumlöffel in ein straff ausgespanntes Tuch und deckt ein Papier oben über die Aepfel, welches die Luft abhalten, sie aber nicht viel berühren soll. So läßt man sie stehen, bis in das untergestellte Porzellangeschirr kein Saft mehr abfließt, wendet aber die Apfelscheiben zuweilen um, damit auch die oberen und mittleren nach unten kommen, da sonst zu viel Saft verloren geht. Bei größeren Mengen kann das Ausfließen bis zu 24 Stunden und darüber dauern. — Der ausgeflossene Saft wird mit dem Zucker gekocht, bis er in schweren Stücken vom Löffel fällt und einige auf einen Teller gegebene Tropfen nach dem Erkalten dick und starr werden. Man füllt das Gelee dann in ein erwärmtes Glas, legt nach dem Sulzen in Arak getauchtes

Papier darüber und verschließt mit Pergamentpapier. Während des Kochens muß der Saft gut ausgeschäumt werden.

Man braucht zu jedem ½ Liter Apfelsaft 250—300 Gr. Zucker. Man kann auch Wein, Zitronensaft oder eingekochten Saft von Johannis- oder Himbeeren darangeben, auch Rum oder Arak, doch für 2 Liter Saft höchstens ½ Weinglas voll, von eingesottenen Säften auch mehr, von Zitronensaft jedoch weniger. Solche Zusätze werden jedoch erst darangegeben, wenn der Fruchtsaft schon eine Weile gekocht hat.

2. Quitten-Gelee (siehe Quittenmarmelade). Wie das von Aepfeln. Auf 4 Pfund oder ungefähr 2 Liter Saft 650 Gramm Zucker. Auch sind mit Ausnahme der eingekochten Säfte, die obengenannten Zusätze anwendbar. Man kann die Quittenkerne auslesen, in ein Beutelchen von dünnem Stoff binden und mit dem Safte kochen; sie enthalten Sulzstoffe und geben der Farbe mehr Kraft.

3. Apfelsinen-Gelee. Man nimmt sehr saftige, süße Apfelsinen, schält sie ab, zieht auch das weiße Häutchen herunter, theilt sie in Spalten und entfernt mit einem spitzen Federkiel möglichst die Kerne.

Die vorgerichteten Apfelsinen werden in ein gut glasirtes irdenes Geschirr gelegt und mit diesem in warmes Wasser gesetzt, welches jedoch nicht zu den Früchten dringen darf. Dieses Wasser bringt man zum Kochen und läßt es solange fortkochen, bis aller Saft aus den Apfelsinen herausgeflossen ist, die man zuweilen mit einem silbernen Löffel drücken kann. Dann gießt man den Saft vorsichtig ab, nach dem Erkalten wird er nochmals vom Bodensatz ab in ein anderes Geschirr gegossen, worauf man ihn solange durch einen Filtrirsack von Filz oder, dies ist vorzuziehen, durch ein ausgespanntes Tuch, laufen läßt, bis er ganz klar geworden ist.

Der Zucker wird mit diesem Safte solange gekocht, wie es für Apfelgelee angegeben ist. Man nimmt ihn gleichschwer.

So bereitetes Gelee soll vorzüglich sein.

Oder in folgender Weise: Der Saft der geschälten und in Vierteln getheilten Früchte wird mit der Fruchtpresse ausgepreßt, durch ein Tuch laufen gelassen, bis er ganz klar kommt und in der bemerkten Weise eingekocht.

4. Johannisbeer-Gelee. Schöne rothe Beeren werden von den Stielen abgemacht, in einem Messinggeschirr mit soviel Wasser gekocht, daß es an ihre Oberfläche spült, sie aber nicht bedeckt. Man kocht knappe 10 Minuten und gießt in ein ausgespanntes Tuch. Wenn aller Saft abgeflossen ist, kocht man das Gelee mit dem erforderlichen Zucker ganz nach Nr. 1, doch ohne alle Zusätze. Zu bemerken ist, daß dieses Gelee beim Kochen gern in die Höhe steigt, besonders da es bei raschem Feuer bereitet werden muß, weshalb es gut ist, mit einem ganz reinen Löffel zuweilen darin zu rühren und wenn nöthig, ein wenig vom Feuer abzurücken. Nachdem das Gelee fest geworden ist, wird es mit Arakpapier u. s. w. wie gewöhnlich verschlossen,

Zu ½ Liter Saft 1 Pfund Zucker; man nimmt auch in diesem Verhältnisse 1 Pfund Saft, ½ Pfund Zucker, doch ist das Gelee dann nicht so fein.

K. Eingemachte Gemüse.

1. Kleine Essiggurken. Dazu sind nur fingerlange, recht grüne und harte Gurken zu gebrauchen und dann müssen sie von allen Flecken und Schäden frei sein.

Man wäscht sie in kaltem Wasser mehrmals rein ab, läßt sie dann abtropfen und breitet sie über ein Tuch, wo man sie ein wenig abtrocknen läßt, doch nicht ganz. Dann faßt man sie in eine Schüssel, streut lagenweise feines Salz durch, zu 3 Liter eine kleine handvoll, und läßt sie mit Papier bedeckt stehen, doch kann man sie aller paar Stunden durchrütteln. Am andern Tage legt man die Gurken in einen Steintopf und streut über jede Lage recht kleine Schalottenzwiebeln, in dünne Scheiben geschnittenen und vorher von der Haut befreiten Meerrettig, einige Pfefferkörner, 2—3 Nelken, 1 Messerspitze geriebenes Lorbeerblatt, Dill- und wenig grünes Dragonkraut zusammen in ein Büschelchen gebunden. Wenn alle Gurken eingelegt sind, übergießt man sie mit kochendem Essig, in welchem man 2 Messerspitzen doppeltkohlensaures Natron mitgekocht hat, wodurch die Gurken eine schönere Farbe bewahren. Der Essig muß sie reichlich bedecken. Nach 14 Tagen wird die Brühe abgegossen, aufgekocht und ausgeschäumt, worauf man sie kalt wieder über die Gurken gießt, die sie reichlich decken muß. Gut ist es, wenn man ein rein abgewaschenes Schieferstück auf die Gurken legt, damit sie nicht aus der Brühe treten können. Man bindet die Töpfe mit starkem, blauen Papier oder besser noch mit dem so billigen Pergamentpapier zu, welches die Luft besser abhält.

Viele geben das erste Mal ungekochten, kalten Essig über die Gurken, kochen ihn nach acht Tagen auf und füllen ihn wieder kalt über die Früchte. Es ist richtig, daß die Gurken bei diesem Verfahren schöner grün bleiben, aber sie sind dafür weniger haltbar.

2. Senfgurken. Man nimmt dazu dicke, schon ganz gelb gewordene Gurken, schält sie ab und schneidet davon fingerdicke, kurze Streifen, doch nur soweit das Fleisch hart ist; alle weichen Theile wie das Kernhaus müssen entfernt werden. Dann legt man sie in eine Schüssel und bestreut jede Lage mit Salz — zu 2 Liter 90 Gr. —, deckt mit einem Papier zu und läßt 24 Stunden stehen. Dann legt man die Gurken auf ein Sieb und läßt sie gut abtropfen, worauf man sie in einen Topf oder ein Glas einlegt und jede Lage mit Schalotten oder andern recht kleinen Zwiebeln, zerriebenen Lorbeerblättern, feingeschabtem Meerrettig, ganzem Pfeffer, Senfkörnern, einigen Nelken ohne Köpfchen bestreut und mit gekochtem, aber wieder erkalteten Essig übergießt. Nach 5 Tagen wird derselbe aufgekocht, man muß ihn aber durch ein Sieb abgießen und kalt über die Gurken geben, die er reichlich bedecken muß. — Obenauf legt man ein nach Form des Topfes geschnittenes Säckchen von Leinwand, welches die Oeffnung gerade bedeckt und füllt braune Senfkörner hinein. Man verbinde mit Pergamentpapier.

3. Salzgurken (vorzüglich). Man wähle recht feste und grüne Gurken, die recht fleischig und von mittlerer Größe sind, lege sie über Nacht in Brunnenwasser und trockene sie beim Herausnehmen gut ab. Das zum Einlegen bestimmte Fäßchen muß mit grobem Salz tüchtig

ausgerieben, mit heißem Wasser gebrüht und darnach an der Luft recht ausgetrocknet werden. Der Boden wird ziemlich dick mit Kirschblättern, Dillbüscheln, feinem Basilikum, Meerrettigscheiben und Dragon ausgelegt. Dann legt man die Gurken in schöner Ordnung, alle Lücken möglichst vermeidend, hinein und gibt Kirschenblätter sowie Dillbüschel dazwischen und streut einige weiße Pfefferkörner dazwischen. Dann rührt man das nöthige Wasser mit Salz an, es soll nicht schärfer schmecken als eine scharfgesalzene Fleischbrühe, kocht es, läßt es abkühlen und gießt es kalt über die Gurken, die es sehr reichlich bedecken muß. Dann wird das mit einem verschließbaren Spundloch versehene Faß vom Böttcher zugeschlagen, worauf es solange in der Küche stehen bleibt, bis die Gährung eingetreten ist, die sich durch einen säuerlichen Geruch zu erkennen gibt. Darnach kommt es in den Keller und wird in der ersten Zeit alle Tage, später alle Wochen einmal gewendet. Von Zeit zu Zeit öffnet man das Spundloch und gießt kaltes, aber gekochtes Salzwasser nach, wenn die Brühe eingegangen ist. Ist das Faß einmal geöffnet worden, so muß es mit einem Schieferstück beschwert werden, auf welches man einen sauber abgewaschenen Stein legt, der gerade schwer genug ist, die Gurken unter der Brühe zu halten. Am besten ist es, Gurken in kleinere Fäßchen zu legen, damit sie nicht zu lange offen bleiben müssen.

4. Salatböhnchen in Salz (sehr zu empfehlen). Ganz junge Salatböhnchen werden oben und unten etwas abgeschnitten und sorgfältig abgefast. 2 Pfund Böhnchen vermischt man mit 1 Pfund feingestoßenem, recht trockenem Salz und füllt sie recht fest, doch ohne zu brechen oder zu stark zu drücken, in Gläser, die mit Pergamentpapier zugebunden werden. Nach einigen Tagen sinken sie zusammen und es entsteht in den Gläsern ein leerer Raum; man öffnet dann ein Glas und füllt mit seinem Inhalte die andern Gläser auf. Wiederholt sich das Zusammensinken nochmals, so muß auch das Nachfüllen wiederholt werden.

Die so eingemachten Böhnchen werden meist zur Salatbereitung verwendet, in welcher Form sie äußerst wohlschmeckend sind. Vor dem Gebrauche müssen sie jedoch tüchtig in kaltem Wasser ausgewaschen werden, damit alles Salz herauszieht. Man kann sie auch auf alle andern Arten zubereiten.

5. Salatböhnchen in Zucker. Recht zarte Böhnchen werden wie oben vorgerichtet, in kochendes mit 1 Messerspitze Natron versetztes Wasser geworfen und knapp halbweich gekocht. Wenn sie auf einem Durchschlage, der aber nicht von Metall sein darf, gut abgetropft haben, gibt man sie in Zucker, den man mit gutem Weinessig klar gekocht hat und läßt sie einmal stark aufkochen; sie dürfen nicht zu weich werden. Man füllt die Böhnchen in die Gläser, wenn sie kalt geworden sind, gießt den Essig nach 2 Tagen ab, kocht ihn rein ausschäumend nochmals auf und füllt ihn kalt über die Bohnen, was am folgenden Tage wiederholt wird.

Zu 2 Pfund Bohnen gehören etwa sehr reichlich 8 Deciliter Essig und 600 Gr. Zucker.

6. Perlzwiebeln. Man suche recht kleine Zwiebelchen heraus, werfe sie in kochendes Wasser und lasse sie solange darin liegen, bis sich die Haut leicht abziehen läßt, die mit einem Glasmesserchen oder dem

Stiel eines Theelöffels entfernt werden muß. Auch kann man sie in ein etwas rauhes Tuch geben und mit diesem zwischen den Händen reiben; die Schalen fallen dann ab und was noch daran bleibt, löst sich, wenn man sie nachher mit kaltem Wasser spült. Nun macht man Weinessig kochend, wirft die Zwiebeln hinein und läßt sie darin einige Male aufkochen. Man muß dabei sehr vorsichtig sein, damit der richtige Augenblick nicht verpaßt wird, da sie ungemein zart sind. Dann faßt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, füllt sie lauwarm in die Gläser, streut weiße Pfefferkörner dazwischen und legt einige Büschelchen Dragon hinein. Der erkaltete Essig wird darüber gegossen, worauf man die Gläser zubindet.

7. Tomaten einzumachen (sehr zu empfehlen). Die Tomaten, man sucht reife und schöne rothe heraus, werden in 4 Theile geschnitten, in Wasser mit Salz weich gekocht, durch ein Siebchen gestrichen (es muß sehr fein sein), und das Durchgedrückte in einer weiten irdenen Kasserolle, die innen glasirt ist, dick eingekocht, wobei man sie durch fleißiges Rühren vor dem Anbrennen bewahren muß. Etwas abgekühlt füllt man das Mus in die Gläser, die offen stehen bleiben, bis es vollständig erkaltet ist. Am andern Tage gießt man in jedes Glas kleinfingerhoch feines Oel und bindet mit Pergamentpapier luftdicht zu.

Wenn ein Glas angebrochen und nur ein Theil seines Inhaltes verbraucht wurde, muß das Deckől sofort wieder darüber gegeben und das Glas zugebunden werden. — Die so eingemachten Tomaten zeichnen sich durch besonders schöne Farbe und Feinheit des Geschmacks aus.

8. Grüne Erbsen einzumachen. Noch sehr junge, frischgepflückte Erbsen werden enthülst, mit Salz gemengt, recht fest in Gläser mit weitem Halse eingedrückt, die man mit Kork und Pergamentpapier verschließt. Man kocht sie dann wie Dunstobst 5 Minuten im heißen Bade. Nachdem sie im Wasser erkaltet sind, werden sie gut abgetrocknet und mit geschmolzenem Pech oder Stearin luftdicht verpicht.

Zu jedem Liter Erbsen 3 knappe Eßlöffel Salz.

9. Grüne Bohnen. Solche, die noch keine Kerne haben, können in der gleichen Weise eingemacht werden, nur muß man sie erst in Salzwasser aufkochen lassen und dann gut abtrocknen. Es kommt weiter kein Salz mehr dazu.

10. Spargel und Blumenkohl. Gut gereinigt lasse man diese Gemüse in Salzwasser aufkochen, ohne daß sie weich werden, legt sie erkaltet in Gläser, gibt gekochtes und erkaltetes Salzwasser darüber, bis die Gläser voll sind und behandelt sie weiter wie bei grünen Erbsen. Der Blumenkohl wird in Röschen getheilt.

11. Champignons und andere Speisepilze. Es werden nur kleine, sehr feste, noch ganz geschlossene Champignons genommen. Man zieht das Häutchen ab und wirft sie sofort in Salzwasser, in welches man ein angemessenes Stückchen Butter und ein Sträußch n Petersilie gibt. Nachdem sie darin eine Weile, einige Minuten, gekocht haben, läßt man sie am Durchschlag abkühlen und seiht die Kochbrühe. Mit dieser werden sie bis fingerhoch unter den Hals in Gläser gefüllt, der noch leere

Raum aber mit geklärter Butter zugefüllt. Man kocht etwa 25 Minuten im heißen Bade. Weiter nach Bericht.

12. Grüne Bohnen einzumachen. Die abgefasten Bohnen (man thut am besten, die sogenannte Schwertbohne zu nehmen, wenn sie ganz weich gebrochen zu haben ist), werden in lange dünne Streifen geschnitten und gut mit Salz untermengt. Man nimmt zu 500 Gr. Bohnen etwa 25 Gr. feines Salz. Weiter beobachtet man das für Sauerkraut angegebene Verfahren und verwendet die Bohnen auch wie dieses.

XVI. Warme und kalte Getränke, Kaltschalen.

A. Warme Getränke.

1. Kaffee. Die beste Kaffeesorte ist Mokka, den man jedoch selten echt erhält; er ist sehr kräftig, aber auch hitzig und darum weniger zuträglich. Nach diesem kommen: 1. Java, aromatisch, aber nicht sehr stark. 2. Ceylon, kräftig. 3. St. Domingo, kräftig und aromatisch. 4. Cuba, kräftig und sehr aromatisch. 5. Bourbon, aromatisch, aber schwach. 6. Guadelupe, fein aromatisch, aber kräftig. 7. Martinique, sehr stark, schwach aromatisch. 8. Surinam, geringes Aroma.

Um ungebrannten Kaffee auf seine Güte zu prüfen, thue man ihn in kaltes Wasser; sinken die Bohnen gleichmäßig zu Boden, so sind sie von guter Beschaffenheit.

Ehe man den Kaffee brennt, sollte er verlesen werden, damit keine faule Bohne dazu kommt, die man an ihrer schwärzlichen Färbung erkennt. Er wird darnach in lauwarmem Wasser gewaschen, indem man ihn zwischen den Händen reibt; verändert er dabei die Farbe, so ist er künstlich gefärbt. Man streue ihn dann dünn auf ein Sieb und lasse ihn an der Luft trocknen.

Der so vorgerichtete Kaffee kommt in einer Drehtrommel auf lebhaftes, doch nicht zu starkes Holzfeuer; man drehe langsam, taktmäßig, aber ohne auszusetzen, wobei man zuweilen die Trommel in die Höhe hebt nnd schüttelt, damit sich die Bohnen gleichmäßig bräunen. Zuweilen muß sie auch für einen Augenblick geöffnet werden, damit der angesammelte Dampf entweiche. Wird der Geruch stärker, so sehe man fleißig nach, denn der Kaffee ist am aromatischsten, wenn er hellbraun ist und einen matten Glanz zeigt. Man darf nicht warten, bis er zu schwitzen beginnt, d. i. bis seine ätherischen Oele an die Oberfläche treten und muß auch darauf rechnen, daß der Kaffee noch nachröstet, wenn man ihn nach dem Abnehmen noch eine Weile in der Trommel schüttelt. Ist dies geschehen, so wird er dünn auf ein Haarsieb — es muß selbstredend ganz rein sein — aufgeschüttet und an einen kühlen Ort gestellt, damit sich die Hitze so rasch wie möglich verflüchtigt, wobei man ihn zuweilen mit einem nur zu diesem Zwecke gebrauchten Holzlöffel durchrührt. Nach vollständigem Abkühlen verwahre man den Kaffee in luftdicht verschließbaren Büchsen von Blech oder Glas; letztere sollen an einen dunkeln Ort gesetzt werden. Es ist nicht gut, zu große Mengen auf einmal zu brennen, indem der Kaffee idurch längeres Stehen an Kraft und Aroma verliert.

Auch die Mühle, in welcher der Kaffee gemahlen wird, muß stets rein gehalten werden; die feinmahlenden sind vorzuziehen, die verstellbaren die besten. Feiner Kaffee wird besser ausgenützt und braucht man deshalb weniger davon als von gröberem. Man mahle deshalb niemals im Vorrath.

2. Kaffee zu kochen. Der gemahlene Kaffee kommt in das Siebchen der Filtrirkaffeemaschine, wo eine solche fehlt, in einen stets sehr rein zu haltenden Filtrirsack von weißem Flanell und Barchent. Gut ist es, das Siebchen der Maschine mit einem Stückchen weißen Mousselin auszulegen, damit die Kaffeebrühe nicht zu rasch abfließt, wodurch sie an Güte und Kraft verlieren würde.

Das Brühwasser werde in einem ganz reinen Messingpfännchen gekocht, in welchem womöglich niemals fetthaltige Substanzen gekocht werden. Es empfiehlt sich, demselben ein Körnchen kristallisirte Soda beizusetzen, etwa 2 Gr. für je 40 Gr. Kaffee, wodurch das Getränk ein dem berühmten Karlsbader Kaffee ähnliches Aroma erhält. Wenn das Wasser *brausend* kocht, werden einige Löffel davon über den Kaffee gebrüht und der Behälter sofort fest bedeckt. Ist das Wasser abgelaufen, so giebt man wieder einige Löffel kochendes Wasser darüber und so fort, bis man die gewünschte Menge hat. Das richtige Verhältniß ist 12—18 Gr. Kaffee für jede Tasse Wasser, je nach der Größe derselben und der erwünschten Stärke desselben; täglicher Genuß von sehr starkem Kaffee kann die Gesundheit ernstlich erschüttern. Die Beimischung von Surrogaten, welchen Namen immer sie führen mögen, ist ebenfalls der Gesundheit wenig zuträglich und endlich verderben sie stets das Getränk; schwacher, aber reiner Kaffee ist immer noch besser.

Wünscht man Kaffee warm zu halten oder wieder zu erwärmen, letzteres sollte allerdings nach Möglichkeit vermieden werden, so setze man ihn in's heiße Bad.

Zum Kaffee muß für gute Sahne oder Milch gesorgt und diese nur gekocht gegeben werden; rohe Milch ist weder angenehm, noch giebt sie dem Kaffee eine schöne Farbe. Scheut man die Haut, so rühre man die Milch mit einem Quirl schäumig, ehe man sie zu Tische giebt.

3. Gerstenkaffee. Die Gerste wird wie Bohnenkaffee in der Trommel gebrannt, erfordert aber etwas stärkeres Feuer und darf höchstens 10 Minuten zum Braunwerden beanspruchen. Man mahlt sie wie echten Kaffee, übergießt sie in einem Porzellantopfe mit kochendem Wasser, läßt sie darin bis zum Kochen kommen und gießt dann rasch einige Tropfen kaltes Wasser hinein, worauf man den Kaffee zugedeckt noch etwa 10—15 Minuten am warmen Herde stehen läßt, bis er vollständig klar geworden ist. Man gießt ihn dann vorsichtig vom Bodensatz und giebt ihn mit gekochter Milch und Zucker zu Tische. Gerstenkaffee ist frei von allen erhitzenden Eigenschaften.

4. Thee. Der grüne Thee ist im Allgemeinen feiner und stärker als der schwarze, wird aber bei uns höchst selten allein verwendet. Pekko ist der feinste schwarze Thee und namentlich gut, wenn sich recht viele graue Blütenfasern darunter befinden; guter Souchong von feiner Sorte ist indessen beinahe ebenso angenehm und kräftiger. In einer guten Theehandlung erhält man die verschiedenartigsten Mischungen und kann nach

Belieben seine Wahl treffen. Verwahrt wird der Thee wie der gebrannte Kaffee.

Am besten wird der Thee, wo kein Samovar zur Verfügung steht, der allem vorzuziehen ist, in einer Theekanne von Metall oder von gebranntem rothen Thon. Jedenfalls muß dieselbe vorher mit heißem Wasser gefüllt werden, welches erst abgegossen wird, wenn die Kanne durch und durch heiß ist, worauf man den Thee hineingiebt und zwar von wirklich gutem Thee 1 gestrichenen Theelöffel für je 2 nicht zu große Tassen. Von schlechtem oder verrauchtem Thee braucht man sehr viel, so daß er sehr theuer kommt, wenn auch der Preis gering ist. Der Thee wird mit brausend kochendem Wasser angebrüht, welches man im Kaffeewasserpfännchen gekocht hat, und darf 4, höchstens 5 Minuten stehen, indem er sonst zu dunkel und herb werden würde. Man rühre ihn dann durch und gieße ihn von den Blättern herunter in ein anderes Kännchen, welches man in heißem Wasser warm halten kann. Wenn jedoch die Kanne nicht genügend groß ist, so gieße man etwa die Hälfte des Thees in die Tassen und fülle etwas Theeblätter und kochendes Wasser nach. Dies kann mehrmals wiederholt werden.

Für den Familienkreis kann man anstatt der Theeblätter die viel billigeren Theespitzen (Theebruch) verwenden, die, in einer großen Theehandlung gekauft, ein ebenso aromatisches Getränk liefern. Der davon bereitete Aufguß muß jedoch durch ein sehr feines Siebchen gegossen werden, damit die Spitzen nicht mit durchgehen. Zu Thee giebt man ein Töpfchen dicke ungekochte Sahne und ein Fläschchen Rum auf den Tisch.

5. Wasserchokolade. Man rechnet für jede gewöhnliche Tasse Wasser 18—25 Gr. Chokolade guter Sorte, bröckle sie in kleine Stückchen, gieße so viel Wasser dazu, daß sie knapp bedeckt ist und rühre dies am Feuer zu einem dicklichen Brei, worauf man das noch erforderliche Wasser und Zucker nach Geschmack zusetzt. Man kocht die Chokolade etwa 20 Minuten. Will man sie sehr fein geben, so lege man auf jede Tasse obenauf einen Eßlöffel gezuckerten Sahneschaum.

6. Milchchokolade. Man rühre die Chokolade wie oben an und gieße dann die erforderliche Milch dazu und gebe den Zucker daran. Manche geben ein Drittel Wasser zur Milch, doch verliert die Chokolade dadurch; Andere wieder ziehen sie kochend heiß mit 1 Eidotter ab (für 4 Personen), welches ganz sauber vom Eiweiß und dem sogenannten Auge befreit wurde. Man schlägt sie dann noch eine Weile am warmen Herde und füllt die Chokolade schäumend in die Tassen.

Ist sie recht dick gekocht, so kann man sie in den Tassen mit Zucker bestreuen und mit einem glühenden Eisen rasch brennen.

7. Kakao. Ein von entöltem Kakaopulver bereitetes Getränk ist der Chokolade ganz ähnlich, doch weit nahrhafter, leichter zu verdauen und wesentlich billiger. Man rechnet für jede gewöhnliche Tasse 1 gehäuften Theelöffel Kakao und das doppelte an Zucker.

Kakao und Zucker werden zusammengemischt, mit etwas kochendem Wasser angebrüht und solange rasch gerührt, bis sich die Masse ganz aufgelöst hat, worauf man sie an das erforderliche kochende Wasser oder

die Milch gießt, damit gut verrührt und anrichtet. Viele, und darunter Verfasserin selbst, finden den Kakao angenehmer und der Chokolade ähnlicher, wenn man ihn mit dem Wasser oder der Milch noch so lange kochen läßt, bis er steigt. Soll er aber sehr rasch bereitet werden, so genügt es, ihn und den Zucker in die Tasse zu geben und heißes Wasser oder nur etwas Wasser und den Rest Milch darauf zu geben und gut zu verrühren. Kakao kann ebensowohl mit einem Eidotter abgezogen werden wie die Chokolade; er ist in dieser Weise bereitet sehr angenehm und nahrhaft, besonders wenn er zum Abendessen gehört.

8. **Kakao-Kaffee (auch Gesundheitskaffee).** Für Ungeübte ist es besser, die Kakaobohnen in einem als solid bekannten Geschäfte schon gebrannt zu kaufen, da sie durch unzweckmäßiges Brennen viel an Nährwerth und Güte verlieren. Wo dies aber nicht angeht, röste man sie wie Kaffee.

Die Bohnen werden dann im Mörser fein gestoßen, ungefähr wie Kaffee, und in kochendes Wasser gegeben, in welchem man sie bei öfterem Durchrühren kochen läßt, bis es neuerdings braust. Man gieße dann rasch etwas kaltes Wasser hinein und setze zugedeckt bei Seite, bis die Brühe ganz klar geworden ist, worauf man sie vorsichtig vom Bodensatz abgießt und mit gekochter warmer Milch wie Kaffee anrichtet. Soll das Getränk gut werden, so nimmt man zu jedem $^1/_2$ Liter Wasser 4 Eßlöffel gestoßenen Kakao.

9. **Grog oder Matrosenpunsch.** 3 Deciliter besten Jamaikarum oder Arak und 200 Gr. Zucker thut man in eine Bowle und gießt 1—$1^1/_2$ Liter kochendes Wasser dazu, deckt zu und richtet sofort an. (Man kann auch etwas Rothwein zufügen.) Wer den Grog milder wünscht, nimmt mehr Wasser.

10. **Glühwein.** Zu 2 Flaschen gutem Rothwein mische man 375 Gr. Zucker, 35 Gr. Zimmt und die dünn abgeschälte gelbe Schale einer Orange. Man macht ihn kochend und gießt ihn durch ein Siebchen in die Schüssel.

11. **Eierwein (Dreifuß).** Es kann sowohl rother wie weißer Wein dazu verwendet werden, doch ist letzterer beinahe angenehmer.

Zu 2 Flaschen Wein nehme man 300 Gr. Zucker und $^1/_2$ Stange Vanille oder 20 Gr. Zimmt (ganzen). Man läßt dies zugedeckt 2 Stunden stehen, entfernt dann das Gewürz, rührt 6—8 Eidotter daran, die man vorher mit wenig Wasser glatt gerührt hat und schlägt dies mit der Schaumruthe am Feuer bis zum Kochen. Man richtet diesen Wein sehr heiß an.

12. **Gewöhnlicher Theepunsch (gut).** $^1/_4$ Liter feinen Jamaikarum, den Saft von 3 Zitronen und 2 Orangen macht man mit 200 Gr. Zucker warm und gießt 1—$1^1/_2$ Liter Theeaufguß dazu, den man von grünem Thee bereitet hat und der kochend sein muß. Man kann den Thee jedoch auch von Souchong bereiten.

13. **Feiner Theepunsch.** 2 Liter Theeaufguß von gutem schwarzen Thee, 1 Flasche französischen Rothwein mit 250—300 Gr. Zucker und einem kleinen Stückchen Zimmt, der dünnen gelben Schale von 4 Orangen und 2 Zitronen aufgekocht, beides sehr heiß, wird zusammengemischt und mit $^1/_2$ Flasche alten Rum oder Kognak und dem Saft der

genannten Früchte durchgerührt. Dieser Punsch wird bis zum Kochen gebracht und sofort angerichtet. Wer den starken Orangengeschmack nicht liebt, nehme nur 1—2 Orangen und 1 Zitrone.

14. Wein-Punsch (zugleich Konserven-Punsch, warm und kalt). An 600 Gr. Zucker reibe man die Schale 1 Zitrone ab, gieße 3/4 Liter Wasser darüber und lasse es über Nacht zugedeckt stehen. Dann gießt man 2 Flaschen guten Weiß- und 2 Flaschen Rothwein, 1/2 Flasche Arak und den Saft 1 Zitrone dazu, doch alles ungekocht. Diese Mischung wird durchgerührt und durch eine Serviette geseiht. Will man den Punsch aufbewahren, so fülle man ihn jetzt in Flaschen, die, mit Kork und Siegellack verschlossen, in den Keller kommen. Will man davon Gebrauch machen, so setze man die Flaschen wie Dunstobst ins heiße Bad und lasse ihn darin, bis er sehr heiß geworden ist. Man kann ihn aber auch kalt anrichten, in welchem Falle er gar nicht gekocht wird.

15. Eier-Punsch (kalt und warm). 2 Flaschen guter Weißwein werden mit 2 großen Tassen kräftigem Theeaufguß, von 25 Gr. Souchong bereitet, und 1 Liter Wasser vermischt. Dazu giebt man 625 Gr. Zucker, an welchem man die Schale einer Orange abgerieben hat, den Saft von 2 Orangen und 1 Zitrone und 12 ganze, recht frische Eier, die man mit ein wenig Wasser schaumig geschlagen hat. Dieser Punsch wird am Feuer dick und schaumig geschlagen, worauf man 1/8—1/4 Liter Arak durchmischt und sofort anrichtet. Will man diesen Punsch kalt geben, so schlägt man fort, bis er kalt geworden ist und setzt ihn in Eis.

16. Hoppelpoppel (ein stärkendes Getränk). 1/2 Liter süße Sahne kocht man mit Zucker nach Belieben, bis sie steigt, zieht sie kochend heiß mit 3 zerklopften Eidottern ab und gießt, je nach Geschmack oder Vorschrift, 1/16 bis 1/4 Liter Rum, Arak oder auch guten alten Kognak hinzu.

17. Warmbier (ein stärkendes Getränk). 1 1/2 Liter braunes und keinesfalls bitteres Bier, 85 Gr. Zucker, ein Stückchen Zimmt, die dünne gelbe Schale einer Zitrone macht man kochend heiß, gießt es durch ein Siebchen und zieht das Bier sogleich mit 6—8 Eidottern ab, die man mit 2 Theelöffel Pudermehl und 1/4 Liter süßer Sahne gut verrührt hat. Man schlägt das Bier nochmals bis zum Kochen und richtet es in Tassen an.

18. Schaumbier. 1 Liter mildes braunes Bier, 5 Gr. pulverisirten Zimmt, 85 Gr. Zucker, 1 Theelöffel Pudermehl und 4 große Eidotter schlägt man zusammen bis zum Kochen und füllt es dick schäumend in Tassen oder Kelchgläser.

19. Braunschweiger Mumme. 1/2 Liter starke Mumme koche man mit weißem Kandiszucker nach Geschmack und ziehe sie mit 2—3 Eidottern ab. Dieses Getränk ist ebenso angenehm als stärkend, besonders wenn es nüchtern getrunken wird.

B. Kalte Getränke.

1. Waldmeister- oder Mai-Bowle. Eine starke handvoll Waldmeister, der von allen erdigen Bestandtheilen und faulenden Blättchen

u. s. w. sorgfältig gereinigt ist, wird 1—2 Tage, wenigstens aber einige Stunden an eine kühle schattige Stelle gelegt, wo man ihn welk werden läßt. Dann giebt man ihn in eine Porzellanschüssel, gießt 3 Flaschen guten Moselwein, noch besser 2 Flaschen Mosel- und 1 Flasche Rheinwein, sowie 250—375 Gr. Zucker dazu, deckt fest zu und läßt ½ Stunde stehen. Nach dieser Zeit wird der Wein durchgerührt, durch ein Siebchen in die Bowle gegossen und so schnell wie möglich zu Tisch gegeben, da er durch längeres Stehen von seinem lieblichen Aroma verliert. Soll der Waldmeister-Geschmack kräftig hervortreten, so nehme man 2 handvoll dazu.

Der Waldmeister findet sich im April und Mai beinahe in allen Wäldern und ist am feinsten, ehe seine Blüten sich vollständig entwickelt haben. Indessen kann man Mai-Bowle zu jeder Jahreszeit bereiten, wenn man Waldmeister-Essenz dazu nimmt, die in allen Apotheken erhältlich ist; viele verwenden auch getrockneten Waldmeister.

2. Erdbeer-Bowle. 1 Liter ausgesuchte Walderdbeeren mische man mit 500 Gr. Zucker, übergieße sie mit ¼ Flasche Moselwein, lasse sie zugedeckt ½ Tag im kalten Wasser stehen und gieße dann noch 5¾ Flaschen vom gleichen Wein dazu, rühre leicht durch und richte an.

3. Pfirsich-Bowle. Man nehme dazu noch harte, grünliche Pfirsiche, schäle sie dünn ab und schneide sie in recht dünne Scheibchen, die mit dem Zucker durchstreut und mit wenig Wein befeuchtet 8 bis 10 Stunden zugedeckt stehen bleiben, worauf der übrige Wein zugegossen wird.

Zu 12 mittelgroßen Pfirsichen und 375—500 Gr. Zucker können 4—5 Flaschen Weißwein genommen werden. Wenn man eine derselben durch eine Flasche Rothwein ersetzt, gewinnt die Bowle ein besseres Aussehen. (Viele nehmen auch 2 Sorten Wein, eine leichtere und eine feinere). Man kann auch in Büchsen eingemachte Pfirsiche nehmen und giebt ihren Saft an die Bowle.

4. Ananas-Bowle. Es können dazu sowohl frische als in Büchsen eingemachte Ananas verwendet werden; letztere, die auch in jedem besseren Specerei- und Delikateßladen vorrätig sind, verdienen den Vorzug, wenn man auf die Kosten zu sehen gezwungen ist. Man behandle sie wie die Pfirsiche. Zu 1 kleinen Ananas gehören 3 Flaschen Mosel- oder Rheinwein (1 Flasche oder auch nur ½ Champagner) und 1 Pfund Zucker. Man setze sie womöglich auf Eis. — Man kann die Bowle auch von der in allen Apotheken und vielen Delikateßläden erhältlichen Ananas-Essenz bereiten. Zu obiger Weinmischung gehört 1 große Obertasse voll. Man mischt dann alles auf einmal.

5. Selters-Limonade. 1 Krug Selterswasser, 1—2 Deciliter Arak, je nachdem man das Getränk stark haben will, Saft von 1 Zitrone und 1 Orange oder von 2 Zitronen, 375 Gr. Zucker, an welchem man das Gelbe der genannten Früchte abgerieben hat. Man reiche diese Limonade recht kalt.

6. Zitronen-Limonade. In recht kaltes Wasser mischt man Zucker, an welchem die gelbe Schale der Zitrone abgerieben wurde, und dann an ihren Saft, den man durch ein Tuch laufen läßt, um ihn möglichst zu klären. Zu ¼ Liter Wasser nimmt man Geruch und Saft einer Zitrone

und 65 Gr. Zucker. Will man die Schale nicht benützen, die der Limonade zuweilen einen etwas bittern Geschmack giebt, so gehören 2 Zitronen dazu, wenn die Limonade gut werden soll. Zu Gesellschaften muß sie sehr kalt gereicht werden.

7. Mandelmilch. 25 Gr. abgezogene süße Mandeln werden mit wenig Wasser ganz fein gestoßen, worauf man sie mit 65 Gr. Zucker und 3/4 Liter Wasser in eine Schüssel giebt und 1—2 Stunden zugedeckt stehen läßt. Dann preßt man diese Masse durch eine Serviette und giebt nach Geschmack etwas Orangenblüthen- oder Rosenwasser oder ein wenig Maraschino dazu. Mandelmilch wird gewöhnlich kalt gegeben, gehört sie jedoch für Kranke, so wird sie unter Umständen erwärmt. Man setzt sie dann im Glase oder Fläschchen in warmes Wasser und läßt sie darin lauwarm werden, verdünnt sie wohl auch noch mit Wasser oder Milch, bereitet sie aber jedenfalls ohne Zusätze, höchstens ein wenig Orangenblüthenwasser, wenn es der Arzt erlaubt. — In verkorkten und verpichten Fläschchen kann die Mandelmilch einige Tage aufbewahrt werden, wenn man sie ins Kalte setzt; gut haltbar ist sie jedoch nicht.

C. Getränke für Kranke.

1. Warme Limonade. 4 Deciliter Wasser werden mit 100 Gr. Zucker gekocht und rein ausgeschäumt, bis letzterer ganz hell geworden ist, worauf man dem Saft 1 große, noch etwas grünliche Zitrone oder Orange dazumischt; die Kerne müssen sorgfältig entfernt werden. Man reicht diese Limonade recht heiß und nach Umständen auch nur lauwarm.

2. Selterswasser mit Milch. In ein gewöhnliches Trinkglas füllt man zu einem Drittel oder zur Hälfte lauwarme Milch, giebt ein Stückchen Zucker hinein und füllt mit Selterswasser auf.

3. Gerstenschleim. Man koche 100 Gr. beste gereinigte Graupen mit genügend, doch nicht zu viel Wasser etwa 3 Stunden, presse sie dann durch eine Serviette und versetze den abgeflossenen Schleim mit Zucker und Zitronensaft oder etwas Weißwein. Man reicht ihn lauwarm.

4. Apfelwasser. 5 Borsdorfer Aepfel werden geschält, zu Scheiben geschnitten und in 3/4 Liter Wasser ganz weich gekocht. Nachdem sie zugedeckt erkaltet sind, seiht man den Saft durch ein Tuch und vermischt ihn mit Zucker und nach Belieben Zitronensaft. Man kann auch zugleich mit den Aepfeln etwas Kandiszucker mitkochen.

D. Kaltschalen.

1. Milch-Kaltschale. 2 Liter gute Vollmilch koche man mit Zucker nach Geschmack und einem Stückchen Zimmt oder angeschlitzte Vanille. Wenn man sie vom Feuer zieht, schlägt man einige, 3—5, Eier darunter, die man vorher mit etwas kalter Milch glatt gerührt hat; nun wird die Milch nochmals am Feuer bis zum Kochen und dann noch solange fortgeschlagen, bis sie nur mehr schwach lauwarm ist. Man gießt sie hierauf durch ein Siebchen und setzt sie bis zum Gebrauch recht kalt. Kurz vor dem Anrichten giebt man geriebenen Zwieback oder

Schwarzbrot, nach Belieben mit geschwellten Sultanrosinen gemischt, oder zerbröckelte Makronen, oder auch nur in Butter geröstete Semmelschnitten hinein. Auch kann man in Milch gargekochte und erkaltete Schaumklößchen als Einlage geben, wenn die Kaltschale sehr fein sein soll.

2. Kaltschale von Buttermilch. Geriebenes Schwarzbrot wird, (mit Zucker durchstreut) in ganz wenig Butter gelb und trocken geröstet. Unter 1 Liter gute Buttermilch rühre man 1/4 Liter süße Milch oder saure Sahne, schlage diese Flüssigkeit tüchtig untereinander und gebe 10 Minuten vor dem Anrichten das Brot sowie Zucker und Zimmt darunter.

3. Erdbeermilch-Kaltschale. Einen gehäuften Suppenteller verlesene Walderdbeeren durchstrene man mit Zucker nach Geschmack und gieße 1/4 Liter süße Milch daran. So bleiben sie 1/2 Tag zugedeckt stehen, worauf man sie so fest wie möglich durch einen Topf preßt und den Saft mit 3/4 bis 5/4 Liter Milch verrührt, je nachdem man die Milch stark haben will. Man giebt Makronen oder geriebenen Zwieback hinein.

Diese Kaltschale kann auch von saurer Milch mit dem Rahm oder von süßer oder saurer Sahne bereitet werden, darf aber dann nur zwei Stunden ziehen.

4. Himbeermilch-Kaltschale. Dieselbe kann jedoch nur von süßer Milch oder Sahne bereitet werden; sonst wie die vorige Nummer.

5. Erdbeer- oder Himbeer-Kaltschale. 3/4 Liter verlesene, recht reife, doch nicht überreife Beeren werden mit wenig Zucker durch ein Haarsieb gestrichen, mit 185 G. Zucker, dem Saft einer Zitrone und soviel Weißwein, zur Hälfte mit Wasser gemischt, verrührt, daß man eine sämige Brühe erhält. 1/2 Stunde vor dem Anrichten gibt man noch 3/4 Liter ganze Beeren der gleichen Sorte und kurz ehe man sie zu Tische giebt, zerbröckeltes Bisquit oder Zwieback dazu.

6. Wein-Kaltschale. In halb Wasser, halb Weiß- oder Rothwein giebt man Zucker und Zimmt nach Geschmack, legt einige Zitronenscheibchen hinein, von denen man Schale und Kerne entfernt hat, und kleingebröckelten Zwieback. Nach einer Stunde richtet man an.

7. Bier-Kaltschale. Die Mischung ist die gleiche wie in vorstehender Nummer, nur giebt man das Schwarzbrot oder den Zwieback gerieben hinein und mischt es reichlich mit geschwellten Korinthen. Das Bier darf nicht bitter sein. Manche nehmen 3 Theile Bier und 1 Theil Wasser.

XVII. Anhang.

Ueber die Kochgeschirre. Sowohl im Hinblick auf die Gesundheit als auch auf die Haltbarkeit wird man gut thun, im Allgemeinen dem Geschirr von emaillirtem Eisenblech den Vorzug zu geben. Beim Ankauf kommt es allerdings etwas theurer, wenn man aber stets nur erste Qualität nimmt und die Geräthe mit einiger Vorsicht behandelt, so erweist sich dieses Geschirr im Gebrauche als das billigste. Außerdem bietet es den Vorzug, daß man Speisen jeder Art darin zubereiten

und selbst stehen lassen kann, ohne daß sie Geschmack und Farbe verändern.

Zum Einmachen der Früchte sind Geräthe von Messing denen von Kupfer vorzuziehen, da bei letzteren die Gefahr einer Vergiftung durch Grünspan zu fürchten ist.

Ein Dampfkochtopf sollte in keiner besseren Haushaltung fehlen, da alle darin bereiteten Gerichte sehr schön gerathen. Ebenso wäre auch noch der sogenannte „Schnellbrater", eine Bratmaschine neuerer Konstruktion, zu empfehlen.

Zur Reinigung diene ein weicher Wolllappen und warmes Seifenwasser, welches unter Umständen durch etwas Soda verschärft werden mag. Fest ansitzender Bodensatz ist durch Reiben mit einem Harnisch zu entfernen; emaillirtes und glasirtes Geschirr wird jedoch durch das Scheuern mit dessen eisernen Ringelchen beschädigt, darum Vorsicht vor dem Anbrennen. Irdene Geschirre werden mit heißem Wasser, Seife und feinem Flußsand gereinigt.

Uebrigens muß darnach jedes Stück noch in lauwarmem und hierauf in kaltem Wasser gespült werden, worauf man es mit wollenen und leinenen Tüchern von innen und außen trocken reibt.

Steinerne Töpfe und weiße Holzgeräthe werden mit heißem Wasser Seife, Flußsand und Bürste gereinigt, die Töpfe noch nachher gut mit heißem Wasser gebrüht und an der Luft getrocknet.

Porzellan- und Glasgegenstände wasche man in nicht zu heißem Seifenwasser mit etwas Soda, welche sie sehr klar und glänzend macht. Man bringe sie niemals unmittelbar von heißem Wasser in kaltes oder umgekehrt, da sie sonst leicht zerspringen möchten. Sind solche Geräthe goldumrandet oder mit Malereien geziert, so nehme man nur lauwarmes Wasser und vermeide alles stärkere Reiben.

Neue Kochgeschirre brühe man zunächst mit kochendem Wasser, setze sie hierauf mit kaltem Wasser ans Feuer und lasse dieses darin ein Weilchen kochen, worauf man es in Gebrauch nehmen kann. Dies dient sowohl dazu, zu verhüten, daß darin bereitete Speisen einen Beigeschmack annehmen als auch dazu, das Geschirr, namentlich irdenes, haltbarer zu machen.

Ueber das Tisch- und Tafeldecken zu den verschiedenen Gelegenheiten. Von den Tischen. Bei der Wahl eines Speisetisches sollte vor allen Dingen auf die Bequemlichkeit der Speisenden Rücksicht genommen werden, d. i. er soll weder zu hoch, noch zu niedrig und jedenfalls von hinlänglicher Größe sein, um allen denen, die daran sitzen werden, den erforderlichen Raum reichlich zu bieten, denn es ist überaus lästig beim Speisen, die Arme ängstlich an sich ziehen zu müssen oder jeden Augenblick an den Ellenbogen des Nachbars zu stoßen. Gegenwärtig sind die altdeutschen Tische die modernsten, gerade bequem sind sie jedoch nicht zu nennen, der Leisten wegen, welche meist die Tischfüße miteinander verbinden.

Für ein größeres Gastmahl benützt man gewöhnlich eine lange Tafel, wo jedoch eine solche weder vorhanden, noch leihweise zu erhalten ist, behilft man sich mit mehreren länglichen, zu einander passenden Tischen, die man zu einer Tafel zusammensetzt. Bei einem großen

Frühstück verfährt man in der gleichen Weise. — Für den täglichen Mittagstisch ist jeder genügend große Tisch verwendbar, am gemüthlichsten sitzt es sich jedoch um einen runden. — Zum Abendessen, auch wenn Gäste zu demselben geladen sind, ist ein runder Tisch vorzuziehen. — Ebenso zu Kaffee- und Theegesellschaften, die jedoch gewöhnlich die Aufstellung mehrerer kleiner, runder Tische erfordern. — Bei einer großen Abend- oder Balltafel hält man sich an das für ein Gastmahl Gesagte. — Ein Büffet läßt sich mit Hülfe eines länglichen Tisches herstellen, auf welchen man einen Aufsatz stellt, dessen Abtheilungen nach oben zu immer schmäler und enger werden. Neben ein Büffet gehören aber noch Tische für die Teller, die Bestecke und die Gläser.

Vom Decken des Familientisches. Zur Schonung der Platte ist es sehr zweckmäßig, unterhalb des Tischtuches eine dünne Wachstuch- oder Filzdecke überzubreiten. Ein fleckiges Tischtuch sollte in einem guten Hause niemals aufgelegt werden, jedoch kann man es durch den Gebrauch von Besteckgestellen einigermaßen vor dem Fleckigwerden schützen, obgleich Achtsamkeit das sicherste Mittel dagegen ist.

Außer dem Suppenteller, der zu oberst kommt, setzt man für jeden Tischgenossen, je nach der Anzahl der Speisen, aus denen das Mahl besteht, noch 1—2 flache Teller darunter. Die gefaltete oder von einem Ring umfaßte Serviette wird nebst dem Brote entweder auf den Suppenteller oder zur rechten Seite desselben gelegt. Das Besteckgestell mit Löffel, Messer und Gabel kommt ebenfalls zur Rechten; gehört eine süße Speise zur Mahlzeit, so gehört noch ein Theelöffel dazu, doch legt man diesen neben das Gestell. Auch ein Trinkglas muß sich oben rechts an jedem Gedecke befinden. — Zum allgemeinen Gebrauche gehören auf den Tisch: das Brotkörbchen, die Salz- und Pfefferdose, das Senftönnchen und, wenn Salat gegeben wird, auch die Essig- und Oelmenage, sowie eine Flasche mit frischem Wasser, die selbst dann nicht fehlen darf, wenn die Familie Wein trinkt. — Zum Abendessen wird der Tisch im Allgemeinen gleich gedeckt, nur bleiben der Löffel und die Suppenteller fort. Besteht das Abendessen nur aus kalten Speisen, so ist es feiner, kleine Teller und Bestecke aufzulegen, die natürlich nicht der Gestelle bedürfen.

Vom Decken einer Tafel. Je länger das Tischtuch rings um die Tafel herabfällt und je schöner der Faltenwurf an den Ecken ist, um so feiner sieht die Tafel aus; es sind dies also Einzelheiten, die Beachtung verdienen. — Die Gedecke zu einer solchen bestehen jedoch nur aus einem flachen Teller, der gefalteten, keinesfalls durch einen Ring gehaltenen Serviette, einem kleinen Tafelbrötchen und dem Bestecke, bei welchem ein Theelöffel unbedingt nicht fehlen darf; die Besteckgestelle bleiben besser fort. Das Auflegen von Menukarten, auf denen sämmtliche Speisen in der bestimmten Reihenfolge verzeichnet sind, ist nicht allenthalben gebräuchlich, jedenfalls aber für ein großes Mahl zu empfehlen. Man legt diese Karten zwischen Serviette und Brötchen. Ferner gehören zu jedem Gedecke 1 Wasser- und soviele Weingläser, als verschiedene Weine servirt werden; nur die Gläser für die Dessertweine bleiben am Büffet stehen, bis das Dessert selbst aufgetragen wird.

Was die weitere Bestellung und die Ausschmückung der Tafel anbelangt, so rechnet man für etwa 4 Personen ein Salz- und Pfefferdöschen, ein Senftönnchen, eine Karaffe mit Wasser und je eine mit weißem und rothem Tischwein. Die Karaffen werden so zusammengestellt, daß sie ein Dreieck bilden und jedem erreichbar sind. — Der große, von Blumen gekrönte Aufsatz gehört in die Mitte der Tafel, die kleineren Aufsätze, sowie die Schalen mit Confitüren, Bonbons, Eingemachtem u. s. w. vertheilt man nach Raum und Geschmack. — Bei einem kleineren Mahle können auch kalte Gerichte aufgestellt werden.

Alles Uebrige, wie die kalten Assietten, die Salate, die Kompotts, Torten, Käse, die Weine, der Eiskühler mit dem Champagner, die Suppen- wie die übrigen Teller, die großen und kleinen Bestecke, wie überhaupt alles das, was man etwa bedarf, steht am Büffet in Bereitschaft. — Bei einem großen Mahl sind die Bestecke wie die Teller nach jedem Gange durch frische zu ersetzen. Bei einem kleineren Gesellschaftsessen werden die Teller allerdings auch nach jeder Speise erneuert, die Bestecke jedoch nur, wenn man sie auf einem Teller liegend findet, sowie vor dem Braten und vor einer süßen Speise. — Zum Dessert giebt man kleine Teller und Bestecke, in manchen Häusern giebt man sie auch zu kleinen Assietten. Für warme Gerichte müssen die Teller unbedingt erwärmt sein.

Vom Decken einer Frühstückstafel. Im Allgemeinen wird hierbei dasselbe Verfahren beobachtet, wie vorstehend angegeben wurde, nur läßt man die kleineren Aufsätze in der Regel bei Seite und ersetzt sie durch allerlei schön angerichtete kalte Speisen, Salate u. s. w.

Vom Decken eines Theetisches. Hier besteht jedes Gedeck aus einem Dessertteller, der dazu gehörigen Serviette, einem Dessertbesteck, der Theeschale nebst Löffelchen, die man zur Rechten des Tellers setzt, und einem Wasserglase. Im Uebrigen vertheilt man Wasser- und Rumkaraffen, Näpfchen mit kalter, schaumig geschlagener Sahne, Zuckerdosen mit dem dazu gehörigen Schäufelchen und Salzdöschen in solcher Menge, daß jedermann leicht erreichen kann, was er gerade gebraucht.

Was an Gebackenem, an kalten Speisen und Butter und Käse zum Thee gehört, setzt man ebenfalls auf den Tisch und versäumt nicht, jeden Teller und jede Platte je nachdem mit einem Messer oder einer Gabel zu versehen. — Wenn später noch Torten, Cremes und andere Süßigkeiten aufgetragen werden, müssen, ehe man sie bringt, alle Schalen, Teller und Bestecke entfernt werden, worauf man sie, natürlich mit Ausnahme der Tassen, durch neue ersetzt. — Folgt dem Thee nach einigen Stunden ein warmes Abendessen, so ist der Tisch entsprechend zu decken.

Vom Decken eines Kaffeetisches. Man deckt ihn wie den Theetisch, setzt jedoch den Teller zur Rechten der Tasse, die hier den Hauptplatz einnimmt und giebt anstatt eines Besteckes nur ein Dessertmesser dazu. Selbstverständlich setzt man ebensowenig Rumkaraffen und Sahnenäpfchen als Salzdöschen auf den Tisch.

Ein bescheidener Blumenschmuck dient sowohl zur Verschönerung eines Kaffee- wie eines Theetisches.

Vom Einrichten eines Büffets. Die Platte desselben wird mit einem feinen Tischtuche bedeckt; besonders schön sieht eines mit bunter

Stickerei und Franſen aus. Die Schüſſeln, Teller, Schalen u. ſ. w., auf welchen die verſchiedenen Gerichte aufgelegt ſind, ſollen in einer recht geſchmackvollen Ordnung aufgeſtellt werden. Ein großer Blumenſtrauß auf der oberſten Abtheilung des Büffets nimmt ſich gut aus, auf den übrigen Abtheilungen kann man hier und da kleinere Sträuße zwiſchen den Schüſſeln anbringen. Auf kleinen Tiſchen zu Seiten des Büffets bringt man die Gläſer und Getränke, die Teller und Beſtecke zum Handgebrauche unter. Es iſt dafür zu ſorgen, daß an dieſen niemals Mangel eintrete. — Auch für Getränke, Backwerk und dergleichen ſoll man ſtets beſorgt ſein, wenn der Vorrath bedenklich abnimmt.

Von den Pflichten der Hausfrau am Tiſche. Die Pflichten der Hausfrau ſind noch lange nicht vollſtändig erledigt, ſobald ein in allen ſeinen Theilen wohl angeordnetes und wohl gelungenes Mahl auf den Tiſch aufgeſetzt worden iſt, an deſſen Herſtellung ſie ſich perſönlich mitwirkend und anordnend betheiligt hat. Ihre Aufgabe iſt es vielmehr auch, dafür zu ſorgen, daß ſich die Speiſenden dieſes Mahles erfreuen und es ihnen wohl bekomme, wozu vor allen Dingen nöthig iſt, alles von ihnen fernzuhalten, was einen auf den Magen und die Verdauung nachtheiligen Einfluß üben könnte.

Daß Zorn, ſtarke Aufregungen und heftige Gemüthsbewegungen unmittelbar vor und nach, wie auch während dem Eſſen ſolche Wirkungen haben, iſt wohl als aller Welt bekannt vorauszuſetzen. Ob aber dieſer Umſtand auch von allen Hausmüttern genügend in Berückſichtigung gezogen wird und ſie nicht oftmals ſelbſt, ohne triftige Gründe ſogar, zu ſolchen und ähnlichen Stimmungen Anlaß geben, das wollen wir dahingeſtellt ſein laſſen. Wir beſchränken uns vielmehr darauf, hervorzuheben, daß ſie dadurch ſehr gegen ihr eigenes Intereſſe verſtoßen, wenn anders die Geſundheit und das Wohlbefinden der Ihrigen als in ihrem Intereſſe liegend betrachtet werden darf, und daß ſie mit Aufgebot aller Energie ſolche Vorkommniſſe zu verhüten beſtrebt ſein ſollen. Indeſſen ſind den Speiſenden nicht nur heftige Gemüthsbewegungen ſchädlich. Auch eine trübe gedrückte Stimmung, Verſtimmung, häusliche und geſchäftliche Sorgen, kleine Aergerniſſe und zu angeſtrengtes Denken behindern die Entwickelung der wahren Eßluſt und erſchweren die Verdauung, die ſich dann unregelmäßiger und unvollkommener vollzieht, als dies unter normalen Verhältniſſen der Fall wäre. Dahingegen wirkt alles vortheilhaft, was den Geiſt und das Gemüth gelinde anregt und ſo die Lebensthätigkeit erhöht. Darum kommt es nicht nur auf eine heitere, vergnügte Stimmung ſoviel an, ſondern auch auf die Ausſchmückung des Speiſezimmers und des Tiſches, welches ſich jede Hausfrau angelegen laſſen ſein ſollte, ohne aber darum die ihr zur Verfügung ſtehenden Mittel zu überſchreiten. Ein angenehmer Anblick bleibt ſelten, d. h. nur in beſonderen Fällen, ohne erfreulichen Einfluß auf unſere Stimmung; in einem traulichen, ſauber aufgeräumten und anmuthig ausgeſtatteten Zimmer werden wir uns auch bald traulich und behaglich fühlen, ebenſo wie eine zierlich aufgelegte ſchmackhafte Speiſe, die auf einer tadelloſen Platte gebracht wird, unſeren Appetit in einer ganz andern Weiſe anregen wird, als das koſtbarſte Gericht, welches unordentlich angerichtet in einer beſchädigten Schüſſel vorgeſetzt wird. Darum

soll auch der Familientisch stets sorgfältig arrangirt werden und sollen alle Geräthschaften, welche zum Gebrauche der Speisenden dienen, glänzend blank und in makellosem Zustande sein. Es gehört eben ein unverwüstlicher Appetit dazu, um es sich an einem Tische wohl sein zu lassen, der von einem schmutzigen Tischtuche bedeckt ist.

Natürlich steht es nicht jederzeit in der Macht der Hausherrin, alle Wolken und Schatten zu bannen, welche das Gemüth der Ihrigen verdüstern; was sie aber jederzeit vermag, das ist, bemüht zu sein, daß keine gedrückte Stimmung aufkomme und alles zu vermeiden, was solche erzeugen möchte, wo sie noch gar nicht vorhanden sind. Aus diesem Grunde müssen alle politischen Gespräche und alle jene Bemerkungen vermieden werden, die von einem der Anwesenden persönlich genommen werden oder irgendwie verletzen könnten. Streitigkeiten unter den Theilnehmern an einem Mahle sind allerdings Unanständigkeiten und Rücksichtslosigkeiten, deren sie allein sich schuldig machen; trotzdem aber ist es Pflicht der Hausfrau, dieselben schon im Entstehen zu dämpfen, indem sie das Gespräch rasch und geschickt ändert und auf harmlose Themas lenkt, um wenigstens das Behagen der übrigen Gesellschaft zu retten, wenn es schon nicht möglich sein sollte, das der Betheiligten wieder herzustellen. Es wird sich niemand so leicht beikommen lassen, einem derartigen Wink der Hausfrau zum Trotze im Streite zu beharren, sondern denselben wenigstens für den Augenblick ruhen lassen; sollte jedoch einmal das Gegentheil der Fall sein, so darf sie das nicht beirren; dadurch, daß sie zum Wohle der andern an dem von ihr angeregten Thema festhält, wird es wohl auch den Widerhaarigsten klar werden, daß sie in diesem Falle ihrer Autorität sich zu fügen verpflichtet sind. Natürlich muß die Dame bei ähnlichen Gelegenheiten taktvoll verfahren und darf sich keine Absicht anmerken lassen.

Das oben Gesagte wendet sich auf Gast-, gleicherweise wie auf Familienessen an. Bei letzteren, wo man sich natürlich mehr gehen läßt, als in Anwesenheit von Fremden, hat man aber auch noch zu beachten, daß während, vor oder nach dem Mahle niemals unangenehme, für den einen oder andern Theil peinliche Verhältnisse oder Angelegenheiten erörtert werden. Zur Besprechung oder Mittheilung solcher Dinge eignet sich der frühe Morgen vorzugsweise, indem sie dann weder die Verdauung noch den Schlaf so sehr zu beeinträchtigen vermögen. Auch geschäftliche oder häusliche Angelegenheiten von irgend welcher Bedeutung sind als Tischgespräche vollkommen unzulässig, indem sie auch die Denkkraft zu sehr in Anspruch nehmen und anstrengen. — Endlich enthalte man sich aber auch während der Mahlzeit mit Kindern und Dienern zu schelten und verspare das, was man ihnen zu sagen oder an ihnen zu rügen hat, für später. Wird es hingegen unumgänglich nöthig, ihnen einen Verweis zu ertheilen, so fasse man sich kurz und sage das, was man zu sagen hat, in aller Ruhe, gleichzeitig aber in einer Art, die keinen Widerspruch zuläßt. Kinder und Diener werden nämlich nur gar zu leicht zu den schlimmsten Störenfrieden bei den häuslichen Mahlzeiten, weshalb man sie von allem Anfange an gewisse zweckentsprechende Regeln binden und dafür sorgen sollte, daß sie gut erzogen und in guten Gewohnheiten geübt werden, sich auch unter allen Umständen der größten

Reinlichkeit und einer tadellos saubern ordentlichen Kleidung befleißigen, ehe sie bei Tische erscheinen.

Und ist es nach alledem noch nötig, den liebenswürdigen Leserinnen zu sagen, daß vor allen Dingen das wichtigste ist, daß sie selbst keine finstere Miene und verdrießliche, vergällte Laune mit zu Tische bringen! Daß die Gebieterin in Haus und Küche allerlei Unannehmlichkeiten ausgesetzt ist, läßt sich leider weder leugnen noch ändern, keinesfalls aber können die Tischgenossen dafür verantwortlich gemacht werden. Deshalb dürfen sie auch nicht diejenigen sein, denen man sie entgelten läßt. Nichts ist unvernünftiger, als wenn eine Hausfrau den Ihrigen die Mühe vorhält, um nicht zu sagen, vorwirft, welche ihr durch die Bereitung der Mahlzeiten verursacht wird, denn sie weiß selbst, daß jeder Mensch essen und nicht nur essen, sondern auch gut und namentlich zweckmäßig essen muß, um gesund und lebenskräftig zu bleiben. Und da es behufs unserer Ernährung im Allgemeinen nötig ist, daß man uns die Nahrungsmittel gekocht und in mannigfachen Verbindungen reiche, so bleibt eben nichts weiter übrig als — zu kochen.

Heiterkeit, Zufriedenheit und stete Aufmerksamkeit auf sich selbst und die Andern sei denn der segensreiche Wahlspruch aller Hausfrauen!

Zerlegen und Anrichten. Beim Zerlegen von Fleisch kommt es namentlich darauf an, daß es stets durch den Faden geschnitten und von allen harten, häutigen und sehnigen Theilen sowie vom überflüssigen Fett befreit wird, letzteres wenigstens für Gesellschaftsessen. Uebrigens muß ein Fetträndchen an jedem Fleische bleiben. Ferner sollen die einzelnen Theile schön zugeschnitten und egal sein, das wieder zusammengesetzte Stück — Braten und Geflügel werden stets zu ihrer ursprünglichen Gestalt zusammengeschoben — soll ein schönes Ansehen haben und bei Geflügel müssen die besten Stücke in soviele Theile zerlegt werden, als Personen am Tische sind.

An Geräthen bedarf es eines glatten, entsprechend großen Küchenbrettes von hartem Holze, eines großen, starken, dabei aber doch biegsamen Messers, eines Hackmessers, einer großen Gabel und unter Umständen einer Beinsäge.

Suppenfleisch, Rindsbraten und ähnliche Stücke werden nach Beseitigung des ausgetrockneten Anschnittes in schräge Scheiben geschnitten, die man, wenn sie zu groß sein sollten, noch einmal durchschneiden kann. Auch muß das Fleisch an allen jenen Stellen durchschnitten werden, wo der Faden anders läuft. — Aufgelegt werden die Stücke, halb übereinanderliegend, der Länge nach oder ebenso im Kranze, wobei die Mitte der Schüssel leer bleibt. Zwischen Fleisch und Schüsselrand kommt die Garnirung zu liegen und gibt man davon auch in die Mitte. Vom Guß oder Saft kommen einige Löffel über das Fleisch, damit es nicht trocken aussieht, der Rest wird in einem Napfe besonders aufgesetzt.

Keulen, auch die von Wildpret, werden nach ihren Theilen zerlegt, die an den verbindenden Hauptpartien erkennbar und leicht auszulösen sind. Sie werden dann in Scheiben zerschnitten und können wie Rindsbraten aufgelegt werden. Bei feinen Gesellschaftsessen ist es jedoch besser, sie wieder zusammenzuschieben und das Bein beim Schlußknochen mit einer zierlichen Papierkrause zu umgeben; braucht man nur einen Theil der

Keule, so wird diese zu ursprünglicher Gestalt zusammengeschoben und das Bein bei Seite gelassen.

Den **Rücken** von Schlachtthieren und Kalbsnierenbraten schneidet man in ebensoviele Stücke als er Rippen hat und giebt wieder die ursprüngliche Form. Bei Nierenbraten kommt der sogenannte Deckel oder Lappen nicht auf die Tafel. Die Niere muß mit etwas von ihrem Fett, welches sie als schmales Rändchen umgeben soll, in ebensoviele Scheiben geschnitten werden, als Fleischstücke auf der Schüssel sind. Man garnirt sie um den Braten herum oder richtet sie auf einem kleinen Schüsselchen an.

Brüste vom Kalb werden zwischen Rippen und Knorpeln der Länge nach durchgeschnitten, worauf man der Breite nach die Rippen theilt. Sollen die Stücke nicht so groß werden, so schneidet man zwischen je 2 Rippen ein Stückchen Fleisch heraus.

Bei **Brustkern** vom Ochsen geschieht dies stets; im Uebrigen zerlegt man ihn wie Kalbsbrust, nur wird der Fettdeckel beschnitten.

Lammbrüstchen schneidet man einrippig, wenn sie sehr klein sind, sonst zweirippig.

Das **Zertheilen einer gefüllten Brust** muß sehr rasch, geschickt und mit einem scharfen Messer besorgt werden, damit die Fülle nicht herausdringt.

Die **Rücken von Hirsch, Reh und Hammel** 2c. werden folgendermaßen behandelt: Zunächst macht man mit einem spitzigen Messer an der Oberseite und gerade in der Mitte einen Längenschnitt, der bis an's Bein dringen muß. Von da aus werden die auf beiden Seiten des Gerippes liegenden Fleischstücke (Filets) abgelöst, wobei das Messer dicht am Bein zu führen ist, damit das Fleisch nicht zerrissen wird. Diese Stücke werden in beliebige Scheiben geschnitten und wieder so auf das Gerippe gelegt, daß der Rücken seine ursprüngliche Form erhält. Von ersterem sind Rippen und Hals vorher kurz abzuhauen. Man kann auch die Fleischstücke ohne Gerippe so zusammensetzen.

Bei **Hasenrücken** beobachte man das gleiche Verfahren, löse das Fleisch von den Hinterläufen, schneide es in Scheiben und setze es wieder auf. Für gewöhnlich jedoch haut man den Rücken in 8—10 Stücke, die Läufe in 4 Stücke und schiebt den Hasen wieder zusammen.

Spanferkel. Man mache beim Halse einen Einschnitt, führe das Messer rund und löse so den Kopf vom Rumpfe. Erst schneidet man die Ohren, dann die übrigen Haut- und Fleischtheile in zierlichen Stücken herunter, spalte die Hirnschale, nehme das Hirn heraus, bestreue es mit Salz und Pfeffer und lege das übrige Kopffleisch herum. Dann mache man dem Rücken entlang einen tiefen Einschnitt, löse Schultern und Keulen aus, schneide ihr Fleisch zu schönen Scheiben und den Rücken in zweifingerbreite Stücke. Das Schwänzchen wird den Knorpeln nach getheilt, bei Gesellschaftssessen aber nicht zur Tafel gegeben. Das Zerlegen muß sehr rasch besorgt werden, indem die Haut durch längeres Stehen weich und unschmackhaft wird.

Köpfe von Schlachtthieren werden wie die vom Spanferkel zerlegt und angerichtet. Die Zunge spaltet man der Länge nach und schneidet jede Hälfte in fingerbreite schräge Scheiben.

Kalter Wildschweinskopf wird vom Hausherrn bei der Tafel zerlegt.

Frische Rindszungen werden so zerlegt wie es unter: Köpfe von Schlachtthieren für die Zunge angegeben ist.

Pökelzunge und geräucherte Zunge werden nicht gespalten, aber zu schrägen Scheiben geschnitten, sehr dünn wenn man sie kalt giebt, warm aber etwa fingerdick. Der Anschnitt, das härtliche Hauträndchen und alle unschönen Theile sind abzuschneiden.

Schinken. Ueber das Ablösen der Schwarte siehe: Fleischspeisen speziell Schinken. Wird der Schinken kalt gegeben, so schneide man ihn nach vollständigem Erkalten in durchsichtig dünne Scheiben und zwar muß man abwechselnd von der Ober- und Unterseite schneiden, nachdem man von der letzteren alles Schwarze und Harte entfernt hat. Das Fetträndchen darf nur daumenbreit sein; sind die Scheiben zu groß, so schneide man sie einmal durch. Das am Knochen befindliche Muskelfleisch wird der Länge nach in dünnen Schnitten abgeschnitten und zu unterst auf die Schüssel gelegt, wenn das Uebrige nicht reichen sollte.

Beim Auflegen beginnt man am Rande, legt den Schinken kranzförmig herum, dann eine zweite Reihe, welche die erste zur Hälfte bedecken soll u. s. f., bis die Schüssel voll ist. Obenauf in die Mitte kommen die schönsten Stücke. Die Verzierungen werden um die erste Reihe herum und in die Mitte auf dem Schinken angebracht.

Puter. Die Keulen und Flügel werden im obersten Gelenke mit einem Rundschnitt abgelöst, worauf man sie im mittleren Gelenke durchschneidet. Zu einem Gesellschaftsessen giebt man die Flügel nicht zu Tische. Von den Keulen wird das Fleisch abgelöst, in rundliche Scheiben geschnitten und werden alle starksehnigen Theile zurückgelassen. Dann mache man die Brust entlang bis ans Bein einen Schnitt, hebe die beiden Brusttheile sowie die darunter liegenden Filetchen ab, schneide erstere in schräge Schnitten, letztere der Länge nach 1—2 Mal durch. Man häufe nun das ganze Fleisch pyramidenartig auf die Schüssel und gebe die besten Stücke obenauf. Feiner, doch auch mühsamer ist es, die einzelnen Theile in passender Ordnung wieder auf das Gerippe zu legen und den Puter zusammenzuschieben. Der gefüllte Kropf kommt, in dünne Scheiben geschnitten und mit etwas Saft begossen, auf ein besonderes Schüsselchen und wird gleichzeitig mit dem Braten herumgereicht.

Ein gefüllter Puter wird besser nicht vom Beine gelöst. Man schneidet die Keulen sammt dem Beine in je 3 Theile, haut den Körper mit einem Beil der Länge nach durch, macht aus dem Rücken 6—8 Stücke, schneidet jede Brusthälfte in 4—5 Streifen am Knochen durch und schiebt das Thier, in dem sich die Fülle befindet, wieder zusammen. Auch kann man die Fülle herausnehmen, in Scheiben schneiden und um den wieder zusammengesetzten Vogel herumlegen, was insofern vorzuziehen ist, als dann jeder Gast ohne Mühe sein Stück bekommt.

Gans zerlegt man wie einen Puder. Für gewöhnlich zerlegt man sie in Vierteln und jedes Viertel wieder in 3—4 Stücke, wobei das Gerippe mit durchgehauen wird.

Kapaunen und Poularden werden ebenso zerlegt, nur daß man die Keulen bloß im Gelenke durchschneidet, aber das Fleisch nicht ablöst.

Die Flügel und das Gabelbein werden ausgedreht, letzteres entfernt. Beim Abschneiden von Flügel und Keulen darf möglichst wenig vom Brustfleische dazu genommen werden; erstere werden in je 2 Theile, letzteres in der Mitte getheilt und dann jede Seite in dünne Scheiben geschnitten. Aus dem Rücken macht man 3 Theile.

Enten ebenso, aus dem Rücken können 4 Stücke gemacht werden.

Hühner, Hähnchen und Tauben theilt man in je 2 Flügel, 2 Keulen, 2 Brust- und 1 Rückenstück; wenn Hähnchen und Täubchen sehr klein oder gefüllt sind, ist es am besten, sie nur in der Mitte einmal durchzuspalten. Feiner ist es, Kopf und Hals wegzulassen; bei einem Gesellschaftsessen muß dies stets geschehen.

Großes Wildgeflügel theilt man wie einen Puter, doch setzt man die Köpfe obenauf, mit dem Schnabel in die Höhe gerichtet. Der Verzierung halber kann man bei allem Wildgflügel am Kopfe ein Büschelchen Federn stehen lassen, welches während der Bereitung in Papier gewickelt wird.

Fasanen theilt man wie Kapaun.

Kleines Wildgeflügel spaltet man der Länge nach durch oder man theilt es wie Hähnchen, die Brust jedoch der Länge nach in 3 Stücke. Im Ganzen bereitete Lebern werden der Länge nach in der Mitte durchschnitten, dann in schräge Scheiben getheilt und wieder zusammengeschoben.

Frikassees und Ragouts werden auf einer flachen, ovalen Schüssel pyramidenförmig aufgeschichtet, mit den feinsten Stücken nach oben. Blätterteig und andere Garnirungen giebt man um den Rand obenauf. Für gewöhnlich kann man eine tiefe Schüssel nehmen.

Ganz bereitete **Fische** kommen gewöhnlich unzerschnitten zur Tafel, doch kann man sie der Länge nach vom Rückgrate lösen und wieder darauf legen.

Hummer und Krebse werden über eine Serviette gelegt und mit einer zweiten bedeckt.

Puddings und andere gestürzte Speisen bringt man auf eine flache Porzellan- oder Glasschüssel mit Rand, bezieht sie mit dem beigegebenen Guß, giebt einige Löffel davon unten herum, den Rest aber besonders.

Gewöhnlichere **Mehl- und süße Speisen** giebt man je nach ihrer Beschaffenheit auf ovale oder in tiefe Schüsseln.

Schmalzgebackenes häuft man bergartig auf eine flache Schüssel, die mit einer zierlich gefalteten Serviette bedeckt ist. Den Guß giebt man besonders dazu.

Speisen, die in der Form angerichtet werden, umhüllt man mit einer geleimten, oben gefranzten Papierhülse oder man legt eine Serviette herum.

Flammeris und ähnliche kalte, süße Speisen, Gelees und Kompotts giebt man in tiefe Glasschüsseln.

Pasteten und Torten kommen auf ganz flache Schüsseln, letztere kann man mit Spitzenpapier unterlegen.

Kuchen und kleine Bäckereien auf eben solche Schüsseln, ganz flache Teller oder Aufsätze, die man ebenfalls mit Spitzenpapier oder Tortenpapier unterlegen kann.

Butter giebt man zu Figuren oder in runde Scheiben ausgestochen auf eine flache Glasschüssel oder in eine tiefe, mit kaltem Wasser gefüllt.

Käse im ganzen Stück oder in Streifen geschnitten unter einer Glasglocke auf geschnitztem Holzteller; Rahmkäse in Scheiben auf einem gewöhnlichen Teller.

Verzuckerte Früchte einzeln in Papierkapseln und mit diesen auf Teller, Aufsätze, in Porzellan-, Glas- oder Silberkörbchen; erstere müssen mit Spitzenpapier belegt sein.

Frische Früchte werden über wirklichem Weinlaub oder auf kleinen Tellerchen angerichtet, die ein Weinblatt vorstellen; die schönere Seite der Früchte ist nach außen zu wenden. Zu Gesellschaftsessen richtet man die Früchte als Pyramide auf einen hohen oder als Blumenstrauß auf einen flachen Aufsatz, wobei die schönsten Stücke möglichst in den Vordergrund zu bringen sind.

Melonen werden in Spalten geschnitten und von allen Kernen befreit; Ananas schneidet man in runde Scheiben und schiebt die Frucht wieder zusammen; Orangen werden von der gelben wie von der weißen Haut befreit und dick mit Zucker bestäubt.

Beeren richtet man in tiefen Glasschüsseln oder auch auf flachen über Weinblätter an. Es gehört in Glas- oder Silberschalen Puderzucker dazu.

Quantitäten-Tabelle. Suppenfleisch. Man nimmt bei einem Gesellschaftsessen für eine größere Personenzahl 250 Gr., bei einer kleineren Zahl etwa 300 Gr. Rindfleisch für die Person, von Kalbfleisch aber wenigstens 375 Gr. Wird ein Huhn oder eine Taube mitgekocht, so nimmt man per Kopf 30—50 Gr. weniger Fleisch.

Beigüsse. Zu Suppenfleisch, Klößen u. s. w. à Person gewöhnlich $^1/_8$ Liter, wenn noch mehrere Schüsseln folgen, etwas weniger. Ebenso zu Fisch, Gemüse und süßen Speisen. Von Beigüssen, in denen das Fleisch bereitet wird, genügt $^1/_{16}$ Liter.

Gemüse. Von Spargel für jede Person $^1/_2$ Pfund; von Blumenkohl und Wirsing mittlerer Größe je $^1/_2$ Kopf; Weißkraut $^1/_4$—$^1/_3$ Kopf, Rothkraut $^1/_2$ mittleren Kopf. Von allen andern Gemüsen einen flachen Teller; von sauer eingemachten Gemüsen etwas mehr als einen halben Teller; Hülsenfrüchte 100 Gr.; Kartoffeln 100—150 Gr.; Reis und Graupen 50—80 Gr., auch 100 Gr., je nach der Zahl der Schüsseln. Bei einer reichen Mahlzeit nimmt man 1 Drittel weniger.

Gemüsebelag und Zwischenspeisen wie Koteletten, Schnitzel, Beefsteak, Leber u. s. w. rechnet man 2 Stücke, wenn sie klein, 1 Stück, wenn sie groß sind.

Pasteten, nach den angegebenen Mengen bereitet, genügen für 8—12 Personen. Von Pastetchen rechnet man 2—4 Stück für die Person.

Ragouts und Frikassees für 8 Personen.

Fisch als Hauptgericht 1 Pfund für die Person, bei mehreren Schüsseln $^1/_2$ Pfund oder $1^1/_4$ Pfund für 3 Personen. Von Lachs und Aal $^1/_4$ Pfund. Von Stockfisch $1^1/_2$ Pfund für 4 Personen.

Hummer. Wenn er groß ist, reicht er für 8—9 Personen bei einem Gesellschaftsessen, sonst für 4—5.

Flußkrebse 6—8 Stück, von ganz großen 3—4 Stück.

Austern. ½—1 Dutzend. — Muscheln 15—20 Stück.

Eierspeisen 2—4 Stück für den Kopf, je nach nach der Zahl der Schüsseln.

Braten, wie Mürbebraten, Keule, Kalbs- und Lammbrüste, wenn sie nicht die Hauptschüssel geben, 200—250 Gr., sonst 375 Gr.

Rehrücken und Keule je für 8—9, bei Gesellschaftsessen für 14—18 Personen, wenn noch ein Braten gegeben wird.

Hirschrücken und Keule für 10—12 Personen oder für 16—20.

Hasenrücken. Wenn der Hase feist und groß ist, für 6 Personen als Hauptschüssel, resp. für 8—9 Köpfe bei mehreren Schüsseln.

Wildschweinskeule für 8—10, resp. 14 Personen.

Spanferkel für 6—8, resp. 12 Personen.

Hühnchen und Hahnen. Je ½ Huhn, resp. 2 Hühner für 3 Personen. Wenn sie groß sind, etwas weniger, etwa 2 Stück für 4—5 Personen.

Täubchen. Je 1 Stück für die Person, oder 2 Stück für 3 Personen.

Alte Hühner. Zu Frikassee und dergleichen rechnet man 1 Huhn für 3—4, resp. für 4—5 Personen, doch muß es groß und fleischig sein.

Kapaun für 4, resp. 6 Personen.

Poularde für 3—4, resp. 4—5 Personen.

Ente wie Kapaun.

Gans für 6—8, resp. 10—12 Personen.

Puter für 8—9, resp. 12—16 Personen.

Puthenne für 6—8, resp. 10—12 Personen.

Wildgeflügel im Verhältniß ebenso wie zahmes Geflügel.

Schnepfen u. s. w. 1 Stück, resp. ½ für die Person.

Krammetsvögel 2—3 Stück.

Lerchen 8—12 Stück, resp. 6—8 für die Person.

Puddings, Aufläufe, Torten u. s. w. berechnet man so, daß 2 Eier für die Person, resp. daß 3 Eier für 2 Personen kommen.

Cremes im selben Verhältniß.

Salat und Kompott. 1 kleinen Teller für den Kopf; kommt beides, von jedem etwas weniger.

Gelees 1 Liter für 6—8, resp. 10—12 Personen.

Kleines Backwerk. Je nach der Größe 3—10 Stückchen für die Person, doch muß noch reichlich zurückbleiben.

Käse und Butter von jedem etwa 60 Gr.

Früchte. Von großen frischen Früchten 3—4 Stück, es muß aber noch reichlich zurückbleiben.

Vom Serviren. Als vollkommen gelungen wird ein Gesellschaftsessen nur dann zu betrachten sein, wenn die Bedienung eine aufmerksame, geräuschlose, flinke und durchaus sichere ist, so daß im Verlaufe desselben keine Anweisungen an die bedienenden Personen nöthig werden. Um dies zu ermöglichen, müssen sie im Serviren schon geübt sein, oder vorher genau über das zu beobachtende Verhalten unterrichtet werden. Noch besser ist es, wenn man sie nebstdem noch ein wenig einübt.

Da bei einem derartigen Mahle die Suppe am Büffet angerichtet wird und es den Dienern obliegt, die gefüllten Teller herumzureichen, so dürfen sie nicht zu voll gemacht werden. Dieselben werden auf ein großes Kabaret gesetzt, doch ja nicht zu viele auf einmal, dieses von der bedienenden Person auf die flache linke Hand genommen und so von einem der Gäste zum andern getragen, denen man stets von der linken Seite naht. Dasselbe Verfahren ist auch beim Herumreichen aller folgenden Gänge zu beobachten. Gut wird es sein, auf ein Kabaret niemals mehr als zwei große und zwei kleinere Schüsseln setzen zu lassen, damit sie den Leuten nicht zu schwer werden, wie auch ihnen streng einzuschärfen, daß die Kabarets ganz gerade zu halten sind, namentlich wenn sich ein Beiguß oder dergleichen darauf befindet. Jede Schüssel ist je nach den Umständen mit Messer und Gabel oder Löffel und Gabel oder auch nur mit einem Vorlegelöffel zu versehen. So oft eine saure Sulze oder ein Salat gereicht wird, müssen sich Essig und Oel dabei befinden.

Sowie einer der Gäste nicht mehr speist, wird sein Teller rasch entfernt und durch einen reinen ersetzt, und sobald der eine Gang abgetragen wurde, soll der nächstfolgende auch schon erscheinen. Den Gläsern ist die gleiche Aufmerksamkeit zu schenken; jedes leere muß unverzüglich von neuem gefüllt werden, sofern keine Zurückweisung erfolgt.

Hat man mehrere Personen zur Bedienung, so läßt man beide einander mit den zusammengehörenden Bestandtheilen eines jeden Ganges folgen; die eine reicht den Braten und den dazu gehörigen Guß, die andere Salat und Kompotte. Es wird dadurch der übermäßigen Belastung des Kabarets und somit auch leichter etwaigen Unglücksfällen vorgebeugt, doch müssen die Bedienenden dicht hintereinander folgen. Wenn jeder Gang aus zwei Schüsseln besteht, würden also bei dieser Einrichtung 4 Personen erforderlich sein, eine Anzahl, über die allerdings nur wenige Familien verfügen.

Mit dem Präsentiren stets bei derselben Person anzufangen, ist nicht praktisch; am besten ist es, das eine Mal bei der ersten Dame rechts am oberen Ende, das andere Mal bei der rechts am unteren Ende, doch niemals bei der Hausfrau, anzufangen. Bei einem Hochzeitsmahle fängt man, wenigstens das erste Mal, bei der Braut an.

Auch muß man der Dienerschaft streng einschärfen, daß sie auf alle etwa an sie gerichtete Fragen höflich und deutlich, doch nur kurz zu antworten hat und sich unter keiner Bedingung erlauben darf, unaufgefordert irgend eine Bemerkung, sei es an die Herrschaft, sei es an deren Gäste, zu richten. Ueberhaupt hat sie jedes Geräusch, jedes schwere Auftreten wie auch das Klappern mit Tellern, Bestecken und Gläsern zu vermeiden.

Sobald das Dessert aufgetragen ist, zieht sich die Bedienung zurück, doch verweilt stets jemand in der Nähe des Speisezimmers, für den Fall, daß irgend etwas am Tische nicht Vorhandene gebraucht würde.

Ueber die Getränke. Beim Familienessen, wo überhaupt Wein getrunken wird, stellt man meist nur eine Sorte Tischwein, höchstens zwei Sorten, nämlich einen weißen und einen rothen, auf, selten in der Bouteille, gewöhnlich in geschliffenen Glasflaschen mit Kork oder in Kristall-

karaffen. — Anders bei feinen Gastmahlen, wo zwar auch zwei Arten Tischwein besserer Sorte in Karaffen aufgesetzt werden, wo man aber unmittelbar nach der Suppe einen feinen Wein, wie Madeira, Sherry oder Portwein bringt, bei den Fleischgerichten Rheinwein und beim Braten Champagner folgen läßt. Zum Dessert erscheinen feine süße Weine, meist Ausbrüche oder Tokayer, Malaga, auch italienische oder in neuerer Zeit griechische Weine. — In vielen Häusern ist es Sitte, selbst bei großen Tafeln auch Bier zu serviren, dies muß aber dann dem ersten großen Fleischstücke vorangehen und wird in Kelchgläsern auf einer großen Tablette herumgereicht. Gewöhnlich giebt man das weinähnliche Pilsner oder Bayrisches Bier; geringere Sorten sind bei einer großen Tafel nicht zulässig. Ob dieser Gebrauch ein empfehlenswerter und nicht wetterharten Mägen zuträglicher ist, darüber wollen wir hier nicht entscheiden; nur sei erwähnt, daß ein Gastmahl auch ohne diese Einschiebung sehr groß und fein sein kann, wenn man es nur sonst splendid einrichtet. — Die Weißweine kommen recht kalt auf den Tisch, der Champagner im Eiskühler oder doch wenigstens sonst in Eis gekühlt, in welchem er bis zum Augenblicke des Servirens verbleiben muß. Rothwein hingegen setzt man schon einige Stunden vor dem Mahle in ein warmes Zimmer oder man taucht ihn, natürlich in der Flasche, in heißes Wasser, da er stets schwach lauwarm servirt werden soll. Sehr feine oder abgelagerte Weine werden in den Original-Bouteillen aufgesetzt und zwar ohne vorher den darauf lagernden Kellerstaub abzuwischen, der in den Augen des Kenners hohen Werth besitzt.

Wenn mit dem schwarzen Kaffee auch feine Liköre gegeben werden, so ist es besser, gleichzeitig zu serviren und letztere auf ein Seitentischchen oder einen Gueridon zu setzen, so daß jeder Gast nach Belieben davon nehmen kann.

Zu Frühstücken servirt man sehr häufig das Bier zum Schlusse oder man setzt Bier und Wein gleichzeitig auf. — Gewöhnlich wird Bayrisches gewählt.

Bei Abendessen wird sehr häufig das Bier nach dem Thee gegeben, doch ist dies nur dann empfehlenswert, wenn dem Thee und seinen Begleitspeisen u. s. w. noch ein warmer Braten folgt. Sonst ist es unter allen Umständen vernünftiger, mit dem Biere den Anfang zu machen und den Thee folgen zu lassen, was im Allgemeinen auch vom Frühstücke gilt.

Was gerade Mode ist, ist nicht immer auch vernünftig und in solchen Dingen, die den Körper und dessen Gesundheit betreffen, wird man stets besser thun, wenn man der Vernunft anstatt der Mode folgt.

Zusammenstellung zu einem großen Gesellschaftsessen. Auf die Tafel gehören einige Teller mit kalten Vorspeisen, wie Sardinen, Kaviar, Schinken, feine Würste, kaltes Geflügel, kleine kalte Pastetchen ꝛc.

Eine braune und eine weiße Fleischsuppe.

Ein Fischgericht, hierauf eine Pastete.

Gemüse mit Beilage; auch 2 Gemüse, jedes mit einer andern Beilage.

Eine Einschiebespeise von Fleisch oder Geflügel, ein Frikassee oder dergleichen. Auch kann das Frikassee anstatt Fisch oder Pastete gegeben werden.

Pudding oder Auflauf.

Braten, gewöhnlich feines Geflügel oder Wildpret oder 2 Braten, der eine von Geflügel, der andere von Wildpret. Dazu Salat und Kompott.

Gelee, Creme oder Gefrorenes oder Gelee und Gefrorenes oder Creme und Gefrorenes.

Torte und kleines Backwerk.

Frisches Obst. Käse.

Zum Braten kann Champagner gegeben werden oder römischer Punsch. Giebt man vor der Suppe Austern, so kann man auch zu diesen Champagner oder Madeira oder Sherry geben.

Soll noch eine weitere Schüssel gereicht werden, so schiebt man entweder nach dem Fisch gedämpftes Wildgeflügel oder zahmes Geflügel ein oder nach dem Braten eine kalte, süße Speise.

Zusammenstellung zu einem kleineren Gesellschaftsessen. Verschiedene Vorspeisen auf die Tafel gesetzt.

Eine kräftige, braune Fleischsuppe.

Fisch oder Pastete oder Frikassee.

Eine Zwischenspeise von Fleisch, Geflügel und Wildgeflügel.

Gemüse mit Beilage.

Geflügel- oder Wildbraten mit Salat und Kompott.

Warmer oder kalter Pudding oder eine andere kalte oder warme süße Speise.

Torte und kleines Backwerk oder Gelee oder Creme oder Geforenes mit kleinem Backwerk.

Frisches Obst, Käse.

Zusammenstellung zu einem noch kleineren Essen.

Die Vorspeisen wie oben.

Kräftige, braune Suppe.

Fisch, Frikassee oder Pastete.

Gemüse mit Beilage.

Geflügel- oder Wildbraten, Salat oder Kompott.

Warme oder kalte süße Speise oder Creme oder Gelee mit kleinem Backwerk.

Torte oder Kuchen, Obst, Käse.

Torte und Kuchen können auch fortbleiben.

Bei einem kleinen Gesellschaftsessen unter guten Bekannten giebt man, wenn man es einfach einrichten will, das Suppenfleisch mit Beiguß und Kartoffeln oder Reis und einigen saueren Beilagen. Die Vorspeisen können dann ebenfalls wegbleiben, oder man giebt belegte Brötchen. Anstatt einer süßen Speise oder einer Creme giebt man bloß Torte oder Kuchen und Obst oder Käse. Kommt dennoch Pudding oder Auflauf, so wird er vor dem Braten gegeben, muß dann aber warm sein.

Vor allen Dingen hat man darauf zu sehen, daß nicht zwei Gerichte vom gleichen Fleische oder zwei Schüsseln mit zahmem oder wildem Geflügel kommen.

Ein feines Essen zeichnet sich heute mehr durch Feinheit der einzelnen Schüsseln als durch zahlreiche Gänge aus.

Warmes Abendessen. Fleisch oder Fleischsalat, Kaviar, belegte Brötchen, kalte Pastetchen, Sardinen, Schinken, Zunge und dergleichen vertheilt man auf die Tafel, ob man mehr oder weniger giebt, hängt von der Feinheit des Essens ab.

1. Warmer Fisch oder Frikassee.
2. Eine warme Fleischspeise mit Beilage.
3. Feiner Braten mit Salat.
4. Eine kalte, süße Speise.
5. Gefrorenes, Gelee oder kalte Creme.
6. Torte, Kuchen und kleines Backwerk.
7. Frische Früchte, Käse und Butter, Kompott.

Will man das Essen vereinfachen, so lasse man Nr. 2 fort, auch kann man entweder Nr. 4 oder Nr. 5 bei Seite lassen und sich mit Torte oder Kuchen begnügen. Auch kann man zwischen Nr. 1 und Nr. 2 eine kalte Pastete einschieben oder sie statt Nr. 2 geben. Für ein ganz einfaches Abendessen genügen auch kalter Aufschnitt, belegte Brötchen, Sardinen und dergleichen, ferner Braten mit Salat, Torte oder Kuchen, kleines Backwerk, Obst und Käse. Anstatt Kuchen kann man unter allen Umständen Berliner Pfannkuchen geben, doch nur in den Monaten Dezember, Januar und Februar. Man gebe sie aber wenn möglich warm.

Kaltes Abendessen. Als Zwischenschüsseln über die Tafel vertheilt: Kaviar, Thonfisch in Büchsen, Sardinen, gemischten kalten Aufschnitt, belegte Brote, theils mit frischer, theils mit Sardellenbutter bestrichen, kalte Pastetchen von Blätterteig u. s. w.

1. Kalter Fisch und kalte Pastete.
2. Geflügel- oder Fleischsalat, besser Fischsalat noch besonders.
3. Kalter Braten von Wildpret oder Wildgeflügel, oder, wenn das Essen sehr einfach ist, Roastbeef. Dazu Kompott.
4. Geflügel oder dergleichen in Gelee.
5. Kalter Pudding und süßes Gelee.
6. Torte, Kuchen und kleines Backwerk.
7. Früchte, Käse und Butter.

Vereinfachen kann man ein solches Abendessen durch Verminderung der Zwischenschüsseln, ferner indem man von den Nrn. 1, 2 und 4 nur eine oder zwei Nummern nimmt, ferner kann Nr. 5 ganz fortbleiben oder man richtet diesen Gang nur auf eine Schüssel, wie es auch bei Nr. 1 geschehen mag. Will man Geflügelbraten geben und sich nach obigen Angaben halten, so wähle man für Nr. 5 entweder Wildpret oder Wildgeflügel, in Gelee oder mit saurem Gelee verziert. Der Braten kann übrigens auch zu einem kalten Abendessen warm gegeben werden, was Manche vorziehen.

Gabelfrühstück. Die Tafel wird wie gewöhnlich gedeckt, nur werden keine Suppenteller vorgerichtet. Man vertheilt über dieselbe die für Gesellschafts- und Abendessen angegebenen Vor- und Zwischenschüsselchen, ferner kann man der Bequemlichkeit halber auch Torten, Kuchen ꝛc. gleich aufstellen.

1. Kräftige, braune Fleischbrühe in Tassen, nach Belieben 1 Ei darin und geröstete Brotschnittchen dazu.
2. Kalter Fisch oder Fischsalat oder auch Fleischsalat.

3. Gemüse mit Beilage oder mit Fleisch gefüllte Omeletten oder feine Pfannkuchen.

4. Ein Fleischgericht als Voressen, wie: Beefsteaks, Rinds- oder Hammelkoteletten oder Roastbeef oder ein anderer Rindsbraten oder sonst ein Fleisch mit Beiguß.

5. Geflügel- oder Wild- oder Wildgeflügelbraten mit Salat oder feinem, sauren Eingemachten, auch beides, was noch vorzuziehen ist.

6. Eine warme oder kalte, süße Speise oder Pudding.

7. Gelee, Torte, Kuchen, kleines Backwerk.

8. Früchte, Käse und Butter.

Will man das Frühstück bereichern, so kann man für jene Gänge, wo zur Wahl verschiedene Gerichte genannt sind, zwei auswählen, 2 Gemüse oder 1 Gemüse und Omeletten geben, ferner 2 Braten, eine kalte und eine warme, süße Speise, in welchem Falle letztere dem Braten vorangeht, Gelee und Creme, 2 Torten ꝛc.

Soll es dagegen vereinfacht werden, so wähle man von den Nrn. 2, 3 und 4 nur 1—2 Gänge, wie auch nach Belieben Nr. 6 fortbleiben kann. Statt Geflügel oder Wildpret kann man auch Hammelbraten auf Wildpretart, Mürbebraten und dergleichen als Hauptschüssel geben, wodurch die Kosten wesentlich verringert werden.

Austern passen auch zu Gabelfrühstück; sie werden gleich nach der Fleischbrühe gegeben.

Nehmen am Frühstück nur Herren oder zumeist Herren Theil, so sorge man für gewürzigere, schärfere Speisen, sauer Eingemachtes u. s. w. Ein Wein-Gelee ist dann am passendsten, sowie ein brennender Plumpudding. Doch dürfen nicht alle Speisen scharf und nicht alles Eingemachte sauer sein, Abwechslung ist auch hier die Hauptsache.

Außer Wein und vielleicht einer Bowle oder einem andern kalten Getränke giebt man zu einem eleganten Frühstück oft auch Kaffee und Thee, dann aber keine Fleischbrühe. Liköre jedenfalls.

Einfaches Frühstück. Als Getränke: Kaffee, Thee und Wein.

Belegte Brötchen, Kaviar, geräucherter Lachs oder Sardinen, kalter Aufschnitt: Fleisch, Würste, Preßkopf ꝛc. gemischt, etwas Fleisch in Gelee oder Fleisch-, auch Fischsalat, hartgekochte Eier, Käse. Die Brötchen werden zur Hälfte mit frischer, zur Hälfte mit Sardellenbutter bestrichen. Man muß unbelegte und belegte Brote geben, kann letztere auch fortlassen.

Weiteres: Kuchen oder Schmalzgebackenes und kleines Backwerk, sowie Liköre.

Natürlich hängt das Mehr oder Minder unter den verschiedenen angegebenen Dingen vom Belieben ab.

Thees. Der Thee werde am Tische selbst oder auf einem Seitentische von einer Dame des Hauses zubereitet. Zucker, süße, rohe Sahne, Rum und womöglich guter Rothwein müssen über den Tisch vertheilt sein und zwar mehrfach, so daß Jedermann die genannten Dinge ohne Mühe erreichen kann.

Dazu gehören verschiedene dünngeschnittene Butterbrötchen von Semmel und Schwarzbrot, geröstete und ungeröstete, ferner ebensolche mit verschiedenem Fleische belegt, jede Art auf einem besonderen Teller, ferner zerschnittene

Kuchen, womöglich von zweierlei Art, kleines Backwerk und wohl auch Schmalzgebackenes.

Wenn der Thee getrunken und alles abgeräumt ist, wartet man 1/4 bis 1/2 Stunde, worauf eine gewöhnliche und 1 Schaumtorte gebracht werden, dazu Wein oder Bowle oder Punsch, kalter paßt besser. Will man den Thee reicher einrichten, so gibt man etwa noch Sahnenschaum mit Erdbeeren, oder Creme, Gelee ꝛc. und dazu Bisquit und Mandelbäckerei, sowie allenfalls noch frische Früchte.

Ist es hingegen ein Thee für eine wirkliche, große Abendgesellschaft, so werden zum Thee selbst nur Kuchen und Backwerk gereicht. Dafür aber gibt man in der ersten Pause nach beendetem Thee, etwa 1 Stunde darnach, eine kalte, süße Speise, eine Creme oder ein Gelee mit verschiedenem Backwerk und in der zweiten Pause wieder ein bis zwei oder mehr verschiedene Torten. Zwischenhinein reicht man kalte und warme Getränke, Gefrorenes ꝛc., auch Wein.

Um oder gegen Mitternacht richtet man auf kleinen Tischen in einem Nebenzimmer Fleisch- und Fisch oder Geflügelsalat, kalten Aufschnitt, kaltes Geflügel, Kaviar ꝛc. an, ferner Schmalzgebackenes und eine kalte, süße Speise. Dazu gehört Wein.

Ist ein solcher Thee einfacher, so läßt man die letztgenannten Speisen fort und reicht dafür zum eigentlichen Thee kalten Aufschnitt und wohl auch einen Heringssalat.

Uebrigens kann man sich viele Mühe ersparen, wenn man alles, was nach dem folgt, was wir für den eigentlichen Thee angeführt haben, auf ein Büffet aufsetzt und gar nichts herumreichen läßt, auch keine Getränke, die ebenfalls am Büffet zu finden sind. Auch ist die Einrichtung eines solchen Büffets im Allgemeinen feiner, nur muß man dafür sorgen, daß jede geleerte Schüssel sofort wieder gefüllt oder durch eine andere ersetzt werde; auch muß sich alles Nöthige an Tellern, Gläsern, kleinen und großen Messern und Gabeln, Löffeln ꝛc. auf einem Seitentischchen befinden.

Vielfach wird gar kein Theetisch, sondern nur ein solches Büffet eingerichtet, doch muß dann eine bedienende Person bei der Theemaschine sein, die dafür sorgt, daß stets frischer Thee vorhanden ist und die die Gäste damit nach Wunsch versieht.

Kaffeegesellschaften. Zum Kaffee kommt gute, gekochte Sahne, ferner allerlei mürbes Gebäck vom Bäcker, Napfkuchen, Stollen und Waffeln u. s. w.

Später, wenn dies abgeräumt ist, folgen Obst- und andere Kuchen, eine gewöhnliche und eine Schaumtorte, eine süße, kalte Speise, Schmalzgebackenes, Creme oder Gelee und kleines Backwerk. Dazu gehören je nach der Jahreszeit kalte oder warme Getränke.

Eine Stunde später kann man belegte Brötchen, kalten Aufschnitt, Herings-, Fisch- oder Fleischsalat, Käse, Sardellenbutter und Obst reichen. Dazu Wein.

Es versteht sich von selbst, daß man einen solchen Kaffee, gestützt auf obige Angaben, nach Belieben vereinfachen oder bereichern kann.

XVIII. Der Einkauf der Lebensmittel.

Nachdem sowohl mit Rücksicht auf eine vernünftige Sparsamkeit als auch mit Rücksicht auf die Güte und Zuträglichkeit der Speisen viel darauf ankommt, daß in der Küche nur durchaus gute und unverfälschte Nahrungsmittel angewendet werden, so dürfte es nicht überflüssig sein, die Merkmale anzuführen, an welchen die gute Beschaffenheit der wichtigsten und gebräuchlichsten unter ihnen ersichtlich ist.

Die verschiedenen Fleischsorten: 1. Rindfleisch hat einen schönen frischen Geruch und zeigt eine gleichmäßige dunkelrothe Farbe. Sein Fett soll fest und schwach gelblichweiß sein; bläulich schimmerndes Fett, welches weichlich und lose erscheint, läßt auf ein schlecht gemästetes Thier schließen. Die besten Stücke sind diejenigen, die einen mittelstarken Fettbelag besitzen oder mäßig mit Fett durchwachsen sind, aber weder zu zahlreiche Fasern noch Hauttheile aufweisen. Lenden- und Nierenbraten wie überhaupt alle derberen Stücke müssen mindestens 6—8 Tage abgehangen haben, wenn sie eine angenehme, mürbe Speise liefern sollen.

2. Kalbfleisch sei weiß und zart, doch keinesfalls fett. Das Fleisch soll sich fest anfühlen und von dichtem Gewebe sein; wenn es von Thieren unter 4 Wochen stammt, ist es geschmacklos und ungesund; letzteres namentlich im Sommer, weshalb kleinen Nierenbraten, Keulen u. s. w. ein gewisses Mißtrauen entgegenzubringen ist. Bei gemästeten Milchkälbern sind die Knochen im Verhältnis zur Fleischmasse zart.

3. Hammelfleisch ist viel dunkler wie Kalb-, doch bedeutend heller als Rindfleisch und spielt leicht in's Bräunliche. Zu dunkles Hammelfleisch rührt meist von alten Hammeln her, ist zähe und hat einen widrigen Beigeschmack. Das Fett ist schön weiß, soll aber bei einem gut verwendbaren Stücke nicht zu reichlich sein. Von den Knochen gilt dasselbe wie beim Kalbfleisch.

4. Schweinefleisch muß gleichfalls sehr weiß sein, festes und weißes Fett besitzen. Wird es samt der Haut (Schwarte) gekauft, so sehe man darauf, daß auch diese von heller Farbe und sehr sauber gereinigt ist.

5. Pökelfleisch muß gut von dem Pökel durchzogen sein. Daß dies der Fall ist, erkennt man an einer schönen rothen Farbe, die keine weißlichen oder grauen Flecken aufzuweisen hat.

6. Rauchfleisch ist viel dunkler roth gefärbt, als obiges; wenn es zu stark geräuchert ist, giebt es einen harten Ton von sich, wenn man mit einem Holze darauf schlägt, und sieht auch trocken und spröde aus. Viele lieben jedoch hartgeräuchertes Fleisch mehr, als das nur kurze Zeit dem Rauch ausgesetzte. — Beim Einkauf von Schinken achtet man auf die gleichen Merkmale wie auch darauf, daß das Bein nicht zu derb ist und die Schwarte keine Schimmelflecken zeigt.

Die Wildpretarten: 1. Hirsch- und Rehwild auf sein Alter zu prüfen, ist nur Sachverständigen möglich; in dieser Hinsicht wird man sich stets auf die Redlichkeit des Verkäufers verlassen müssen, weshalb es rathsam ist, nur bei einem als reell bekannten Händler zu kaufen, wenngleich man einen vielleicht etwas höheren Preis dafür bezahlen muß. —

Ob ein Thier schon lange Zeit liegt, darüber belehrt uns der Geruch am besten; stark riechendes Fleisch zu nehmen oder solches, welches an manchen Stellen bereits grünlich schimmernde Flecken aufweist, empfiehlt sich nicht; namentlich aber ist letzteres zu vermeiden.

2. Wildschweinfleisch soll ebenfalls im Geruche frisch sein und nicht allzuviel Fett besitzen.

3. Hasen. Junge Hasen besitzen ein zartes dünnes Häutchen. Wird der Hase im Balg gekauft, so faßt man ihn an einem der Vorderläufe und hält ihn frei schwebend von sich; bricht dabei das Bein, so ist er jung. Thiere, die stark zerschossen sind, namentlich wenn dies am Rücken der Fall ist, kauft man nur, wenn eine bedeutende Preisermäßigung bewilligt wird; ebenso magere Thiere.

Hirschwild kauft man von Mitte September bis Weihnachten; Rehwild von Mitte Juni bis Mitte Januar; Hasen von September bis Februar; Wildschwein zuerst im November und Dezember, auch Januar.

Geflügelarten: 1. Puter. Hennen gelten für zarter als Hahnen, doch liefert ein junger Puter immerhin einen sehr angenehmen Braten. Junge Thiere haben grauweiße Beine und die Fleischlappen auf dem Kopfe und am Halse sind kleiner, feiner; sobald die Beine roth gefärbt sind, ist das Thier alt. Von Mitte September bis März.

2. Gänse haben, solange sie jung sind, hellgelbe Beine, dünne Schwimmhäute und einen biegsamen, schwach gefärbten Schnabel. Die Gurgel muß sich leicht eindrücken lassen. Von Oktober bis nach Neujahr.

3. Enten. Wie Gänse. Fast das ganze Jahr.

4. Hühner. Ihre Haut muß weiß und fein sein, namentlich frei von groben Poren, die Beine sind zart, hell und das Schnäbelchen läßt sich leicht entzwei brechen. Die Federn lassen sich leicht ausziehen, die Kiele sind fein. Bei lebenden Hühnern bläst man in die Federn, um sich von der Beschaffenheit der Haut zu überzeugen; ob sie gut genährt sind, muß das Gefühl lehren. Namentlich im Sommer; Kapaunen und Poularden vorwiegend im Winter.

5. Tauben. Wie Hühner. Von April bis Neujahr.

6. Wildgeflügel. Wie bei zahmem Geflügel dient auch hier die hellere Farbe der Beine und Schnäbel, die verhältnismäßige Feinheit der Haut, die leichte Zerbrechlichkeit der Schnäbel und Füßchen in den Gelenken zur Beurtheilung ihres Alters, doch sind hier alle diese Kennzeichen nicht so sicher. — Die Frische erkennt man am Geruche wie auch daran, daß die Bauchhaut trocken ist. — Stark zerschossene und magere Thiere kauft man ebenfalls nur, wenn sie billig sind. — Besonders im Herbst und Winter. Die Zeit des Wildgeflügels beginnt etwa im August und endet so ziemlich im März.

Fische und Wasserthiere etc.: 1. Fluß- und Seefische. Wenn man die Fische lebend einkauft, so hat man vor allem darauf zu sehen, ob ihre Bewegungen muntere und elastische sind, denn in diesem Falle sind sie noch gesund und liefern ein ebenso schmackhaftes als auch nährendes und zuträgliches Gericht; zeigen sie sich hingegen leblos, sind ihre Bewegungen matte, bleiben sie auch gegen Berührung mehr oder minder unempfindlich, so ist dies ein Zeichen, daß sie entweder krank oder doch

schon abgestanden sind. — Bei Fischen, die man todt kauft, was besonders bei Flußfischen nach Möglichkeit zu vermeiden ist, beachtet man den Geruch, sieht hinter den Flossen und unterhalb derselben nach, ob die Haut da nicht blaß ist, ob die Kiemen noch kräftig geröthet sind, wie auch, ob das Fleisch des ganzen Fisches sich noch kernig anfühlt. Fische, bei denen das eine oder das andere nicht der Fall wäre, nehme man unter keiner Bedingung, denn der Genuß verdorbenen Fischfleisches kann schwere Vergiftungen herbeiführen. Von Ende Oktober bis Ostern.

2. Hummer oder Seekrebs wird meist todt gekauft und ist bei ihm der Geruch das maßgebende Kennzeichen seiner Güte; ein fauliger Duft ist unschwer zu unterscheiden. Die kalten Monate.

3. Krebse. Auf muntere Bewegungen ist auch hier zu achten; auch vermeidet man alle Krebse, die eine gelockerte Schale haben, also im Begriffe stehen, dieselbe abzuwerfen. Beim Oeffnen beseitigt man diejenigen, in welchen sich sogenannte Krebssteine oder Würmer finden. Am besten in den Monaten ohne r, jedoch auch im April und September gut.

4. Austern und Muscheln sind gut, wenn ihre Schale noch fest verschlossen ist und sie ein weißes festes Fleisch besitzen. Nur im Winter, namentlich bei kalter Witterung.

5. Schnecken sind für die Küche verwendbar, solange die Oeffnung des Häuschens fest verschlossen ist, so daß man sie selbst nicht sehen kann. Am besten Dezember und Januar. Diejenigen, von welchen nach dem Kochen ein übler Geruch ausgeht, werden fortgeworfen.

6. Geräucherte, gesalzene Fische dürfen weder zu hart noch zusammengeschrumpft sein, sondern müssen sich im Fleische voll anfühlen und weißes Fleisch haben. Auch soll die Haut keine Schimmelspuren zeigen.

7. Stockfisch ist nur gut, wenn er sehr weiß ist, weder durch Schimmel verunreinigt wird, noch sich klebrig anfühlt.

8. Heringe und Sardellen im Salz sollen groß und fleischig sein und nicht gelblich gefärbt erscheinen.

Gemüse: Kohl und Krautköpfe sollen frisch, fest geschlossen und hart, auch nicht von Insekten angenagt sein, worauf besonderes Gewicht zu legen ist, wenn sie zum Einwintern bestimmt sind.

Rothkohl. Wie oben. Auf eine schöne blaurothe Farbe ist zu sehen.

Rüben jeder Art nimmt man nur, wenn sie sich durchaus fest anfühlen, nicht fleckig noch ausgewachsen sind. Junge Rüben erkennt man an der verhältnißmäßig geringen Größe, dem zarten Kraut und der Feinheit der Schale.

Petersilie, an welcher sich das Kraut befindet, ist leicht erkennbar an dem angenehm würzigen Dufte desselben; die Wurzel soll sehr weiß sein. Beim Einkauf von Petersilienkraut ohne Wurzel Vorsicht, damit man nicht Hundsschierling, eine Giftpflanze, erhält, die ähnlich aussieht, doch des aromatischen Duftes entbehrt.

Schwarzwurzeln wie Rüben; die fingerdicken sind die besten.

Blumenkohl muß eine weiße, fest geschlossene Blumenkrone besitzen und sein Stiel wie seine Blätter dürfen weder wurmstichig noch angefault sein.

Spargel sei dick, weiß, glänzend und am Schnitte nicht holzig, die Köpfe dürfen nicht ausgewachsen erscheinen; bei dünnem oder Brechspargel ist nur auf letzteres zu achten.

Gurken sollen gerade gewachsen, nicht zu kurz und nicht zu dick sein, da diese gewöhnlich recht körnerreich sind, und entweder schön dunkelgrün oder weißlich, keinesfalls aber gelb gefärbt erscheinen. Die weißlichen Gurken gelten vielfach für die besten.

Salat ist zart, wenn er gelblich aussieht und fest geschlossene Köpfchen besitzt.

Grüne Bohnen und Erbsen dürfen weder welk aussehen noch schwarze oder faule Flecken haben.

Spinat und ähnliche Gemüse sollen helle, zarte Blättchen besitzen und recht frisch aussehen.

Sauerkraut (Sauerkohl). Wer schon Eingemachtes kauft, sehe auf einen nicht zu feinen Faden und eine schöne weiße Farbe, die einen milden Goldschimmer haben soll, endlich aber auch auf einen angenehmen Geruch. Kleberiger Kohl ist zu vermeiden.

Zwiebeln müssen sich glatt und voll ansehen, dürfen weder weich noch anderweitig beschädigt sein.

Kartoffeln. Die mittelgroßen, blauen oder gelben Sorten, deren Schale aussieht als ob sie angesprungen wäre und sich stellenweise ablösen wollte, sind die besten. Solche, die aus einem sandigen Boden kommen, sind allen andern vorzuziehen, da sie mehlreich sind und sich trocken kochen. Schadhafte oder keimende Kartoffeln sind ungesund.

Hülsenfrüchte nehme man stets von der letzten Ernte. Sie müssen voll und frisch aussehen wie auch von möglichst egaler Größe und Farbe sein. Verunreinigte sind unvortheilhaft; besser ist es, sie etwas theurer zu bezahlen, dafür aber schon einmal gelesene zu verlangen.

Getreideprodukte. Mehl soll weiß und trocken sein, sich in der Hand zu jeder Form zusammenballen lassen, aber keine Klümpchen enthalten, und ganz geruchlos sein. Der Grad der Weiße wird natürlich durch die Feinheit des Mehles bestimmt, das feinste ist Stärkemehl von Kartoffeln oder Weizen hergestellt.

Graupen, von welcher es drei Sorten giebt und außerdem noch Perlgrauben, sollen weiß und egal groß, nicht verunreinigt und geruchlos sein, worauf sehr zu achten ist, da man oft dumpfige bekommt.

Gries wie Mehl. Er soll glatt laufen, trocken und geruchlos sein, ist aber natürlich niemals so weiß wie Mehl. Weizengries ist der feinste; für Suppen verwendet man den ganz feinen, für Brei, Flammeri und andere süße Speisen zieht man in der Regel den Körnergries vor, doch ist das Geschmacksache.

Grütze ist gröber als Gries, soll aber gleich diesem trocken sein. Hafergrütze dient häufig zur Bereitung schleimiger Getränke und Suppen für Kranke.

Hirse ist sehr gut, wenn sie ein schönes Goldgelb zeigt und schwer ist.

Reis. Großkörniger ist dem kleinen vorzuziehen. Er muß weiß und spröde sein, darf auch nicht durch Nässe gelitten haben. Der Karolinenreis ist unter den feinen Sorten der beliebteste Manche ziehen jedoch

Veroneser und Mailänder Reis vor, der jedoch bedeutend theurer ist und nicht so schön aussieht.

Sago ist von bräunlicher Farbe und ungleicher Größe, wenn er echt ist. Er muß geruchlos und darf nicht weich sein. Kartoffel- oder Perlsago ist weiß, doch giebt es auch davon künstlich gefärbten, der vom echten schwer zu unterscheiden ist.

Fettsorten und Eier. Butter. Gute Butter erkennt man weniger an der Farbe, obwohl zu gelbe entweder alt oder mit Safran gefärbt ist, als an dem süßen, guten Geschmack. Schlecht gearbeitete Butter, aus der noch Buttermilch dringt, hält sich nicht gut. Gesalzene Butter ist ihrer Haltbarkeit wegen vortheilhaft, doch verliert man am Gewichte, da Salz schwer wiegt.

Eingemachte Butter (Dauerbutter) soll sehr schön dunkelgelb und von angenehmem Geruch sein.

Schweinefett muß weiß und zart sein. Wenn es fest ist, sich schwer rühren läßt, ohne daß Kälte diese Erscheinung erklärt, ist es verfälscht.

Speiseöle. Je feiner ein Oel, um so heller, durchsichtiger, klarer und geruchloser ist es. Die feinsten Oele sind beinahe wasserhell und ohne jeden Geruch; natürlich ist der Preis ein entsprechender. Auch das beste gereinigte Rüböl sieht dunkel aus und ist nicht frei von Beigeschmack.

Eier müssen, wenn man sie gegen das Licht hält, hell und durchscheinend sein, dürfen auch beim Rütteln kein klapperndes Geräusch hören lassen. Das sicherste Prüfungsmittel bleibt ein Eierspiegel, der für wenig Geld in jedem Küchenwaarenmagazin erhältlich ist.

XIX. Ueber das Aufbewahren von Lebensmitteln.

Rindfleisch und Hammelfleisch läßt sich am längsten frisch erhalten. Derbe Stücke können bis zu 14 Tagen, im Winter noch länger aufgewahrt werden, wenn man sie von einem frischgeschlachteten Thier bekommt und für gute Reinlichkeit besorgt ist. Man schlage die Stücke im Sommer in ein öfter zu wechselndes, reines und trockenes Tuch ein, hänge sie dann so auf, daß sie nirgends einen andern Gegenstand berühren; im Winter ist das Einhüllen weniger öthig. — Ein Förderungsmittel der Haltbarkeit ist einerseits das Auslösen der Beine, andererseits das Tränken des Tuches in ozonisirtes Magnesiawasser, welches in keinem Hause fehlen sollte. Noch haltbarer wird das Fleisch, wenn man es 1/4 Stunde in diesem Wasser liegen läßt und dann darin gut auswäscht. — In Essig hält es sich ebenfalls lange.

Kalb- und Schweinefleisch soll selbst in kalter Jahreszeit nicht über 8 Tage aufbewahrt werden. Im Sommer ist es gut, schon älteres, d. i. nicht ganz frischgeschlachtetes Kalbfleisch, welches man nicht gleich verwenden kann, in saure Milch zu legen, wodurch es auch sehr zart und

weiß wird. Doch sind alle oben angegebenen Aufbewahrungsarten auch hier zweckmäßig.

Pökel- und Rauchfleisch hängt man auf und schützt die Anschnittstellen und klaffenden Theile vor Fliegen.

Schinken (auch gekochter) ebenso.

Leber, Nieren u. s. w. können nur im Winter 1—2 Tage aufbewahrt werden, am besten in Milch.

Wildpret kann im Winter vor dem Fenster hängend oft 14 Tage und noch länger gut bleiben; will man es sehr lange erhalten, so legt man es in Essigbeize.

Hasen hält man vor dem Fenster, am besten im Balge hängend bei strenger Kälte 14 Tage bis 3 Wochen. Auch Beize ist gut, wenn das Thier alt ist, andernfalls würde es zu weich werden.

Geflügel wird warm gerupft und am besten gleich ausgenommen, ausgewaschen, gut getrocknet und in die freie Luft gehängt. Gänse bleiben im Winter 14 Tage lang frisch; Enten und Hühner 8—10 Tage, Puter bis zu 3 Wochen. Natürlich ist die Haltbarkeit auch von der Witterung abhängig.

Wildgeflügel wird gleich ausgenommen, aber nur mit einem trockenen Tuche vom Blut und Unrat gereinigt. Will man es sehr lange bewahren, so fülle man das Innere mit einem reinen Tuch aus, in welches man zuvor durchschnittene Zwiebeln und Wachholderbeeren, auch Thymian und Basilikum schlägt. Es wird in den Federn vor das Fenster gehängt. Fasanen, Wildgänse und Enten, Auerhähne halten sich bis zu 6 Wochen, anderes Geflügel, je nach seiner Größe und der Festigkeit des Fleisches 8—14 Tage, bei Frost entsprechend länger. — Will man es nur mürbe liegen lassen, so hängt man es im Keller auf.

Lebende Fische können einige Tage in einem sehr großen Gefäß mit Wasser brauchbar erhalten werden; doch muß letzteres mehrmals im Tage erneuert werden.

Todte Fische erhalten sich noch am besten auf Eis, doch auch da nicht lange.

Austern auf Eis.

Hummer auf Eis.

Krebse, wenn sie noch leben und ganz munter sind, giebt man in einen tiefen, mit Brennesseln und Gras — beides frisch gepflückt — gefüllten Weidenkorb, deckt einen losen Deckel darüber und füttert sie mit in Milch geweichter Semmelkrume. Gras und Brennesseln sind täglich zu erneuern.

Kartoffeln werden in einem ganz trockenen Keller aufgeschüttet, am besten auf einer dicken Sandunterlage, zu der aber nur ganz trockener Sand brauchbar ist. Gut ist es, wenn man sich von Zeit zu Zeit die Mühe nicht verdrießen läßt, die Kartoffeln umzuwenden, damit die unteren nach oben kommen, wodurch dem Dumpfigwerden vorgebeugt wird, wenn der Keller gut ist. Eine recht trockene Erdgrube, die mit Stroh ausgefüttert wird, eignet sich noch besser zur Aufbewahrung, doch ist sie den Städtern unerreichbar.

Kraut- und Kohlköpfe wie auch Wirsing bewahrt man im Keller auf Sand gesetzt, allenfalls auch auf Brettern. Zum Ueberwintern taugt nur der grüne Winterwirsing.

Blumenkohl kann man ebenso aufbewahren, doch ist es besser, ihn einzumachen.

Weiße Rüben, Bodenrüben, Gelb- oder Goldrübchen, Möhren, Rothebeeten, Petersilie, Winterrettige, Meerrettig und Sellerie bewahrt man im Keller auf Sand gelegt; nur die Sellerieknolle wird in den Sand hineingegraben.

Spargel kann selbst wochenlang frisch erhalten werden, wenn man ihn in Sand gräbt; zur Dauerbewahrung bleibt jedoch nur das Einmachen.

Blatt- und Schotengemüse setzt man in Weidenkörbchen in den Keller, wo sie mehrere Tage, letztere selbst bis zu einer Woche, leidlich frisch bleiben. Letztere, wie grüne Bohnen jeder Art und enthülste Erbsen eignen sich jedoch vorzüglich zum Trocknen wie auch zum Einmachen.

Salate bewahrt man wie Blattgemüse. Sollten sie welken, so werden sie vor dem Abmachen eine Weile in frisches Wasser gelegt.

Sauerkohl. Man sehe die zum Einmachen desselben gegebene Anweisung nach.

Zwiebeln, an Stroh gebunden, hängt man an kühler, luftiger Stelle, am besten in einer Speisekammer, auf.

Hülsenfrüchte bewahrt man in den Schubfächern eines dazu eingerichteten Speisekastens oder in Holzkistchen an einem trockenen Orte.

Getreideprodukte: Mehl, Gries, Graupen, Grütze, Hirse, Reis, Sago u. s. w. wie Hülsenfrüchte. Wer große Mehl- und Griesvorräthe hat, muß sie von Zeit zu Zeit durchsieben, bei kleineren Mengen wie bei den übrigen Produkten genügt öfteres, kräftiges Durchrühren und Aufrütteln. Der Aufbewahrungsort muß trocken und luftig sein.

Spezerei- und Kolonialwaaren bewahrt man ebenfalls an einem luftigen und trockenen Orte. Staub- und Puderzucker erfordert ähnliche Behandlung wie das Mehl. Gebrannten Kaffee und Thee in verschlossenen Blech- oder Glasdosen; letzterer ist auch vor dem Lichte zu schützen. Gewürze wie Thee.

Butter, die zum Frischessen bestimmt ist, gebe man auf einen Teller und halte sie, von einer Glasglocke bedeckt, im Kühlen. Besser noch in einer bedeckten Butterschale, die man in kaltes Wasser setzt. Besonders gut hält sich Süßrahmbutter in Milch, von der sie bedeckt sein muß. — Im Winter kann man gesalzene Butter in Steintöpfe fest eindrücken, die man mit Papier verbindet und im Kühlen hält. Auch diese Butter kann zum Brote gegessen werden, wenn man keine zu hohen Ansprüche macht.

Eingemachte Butter, Schweinefett, Oele u. s. w. hält man ebenfalls an kühler Stelle; die beiden ersteren kommen in Stein- oder Blechtöpfe, die mit Papier zugebunden werden.

Eier. Siehe die Vorbereitungen. Anstatt Salz kann man auch Buchenasche nehmen. Viele tauchen die Eier auch in flüssiges, lauwarmes

Wachs ordinärer Sorte oder bestreichen sie mit Glycerin. Zumeist kommt es darauf an, daß die Eier ganz frisch sind; ein faules steckt leicht die andern an; die besten sind die August- und September-Eier.

Eingemachtes Obst und eingemachte Gemüse. Man sehe die betreffenden Recepte nach.

Frisches Obst für den Winterbedarf, wie Aepfel und Birnen, legt man im Keller auf mit Stroh bedeckte Bretter so, daß sie einander nicht berühren. Nur ganz gesundes und hartes Winterobst läßt sich aufbewahren. Nüsse und Kastanien füllt man in Säcke und hält sie im Kühlen und Trocknen.

Alphabetisches Register.

Die Zahlen bezeichnen die Seiten, auf welchen die angegebene Speise zu finden ist.

Seite

A.

Aal, blau gekocht 61
Aal, gebacken 62
Aal, gebraten 61/62
Aal, gedämpft 61
Aal, gefüllt 62
Aal mit polnischem Guß 62
Aalraupen (Quappen) 62
Abendessen, kaltes 226
Abendessen, warmes 226
Ananas, in Büchsen eingemacht . 192
Ananas-Bowle 209
Anhang 221/228
Anisbrot 177
Anisplätzchen 179
Apfelauflauf, einf. m. Kruste . . 148
Apfel-Creme 155
Apfel-Gelee 199
Apfelkompott, feines 130
Apfelkuchen, feiner, mit Kruste . 174
Apfelküchlein 162
Apfel-Marmelade 197
Apfelmus, gewöhnliches 131
Apfelmus, feines 131
Apfelmus oder Kraut 199
Apfelpudding, englischer 145
Apfelsalat 127
Apfeltorte 164
Apfelwasser 210
Apfelsinen-Gelee 200
Apfelsinenschale aufzubewahren . 16
Aprikosen einmachen 191
Aprikosen-Marmelade 197
Arme Ritter 162
Asche 61
Aufbewahren von Lebensmitteln 233/236

Seite

Aufbiegen (Dressiren) des Geflügels 4/5
Aufläufe . . . . . 147—149
Auflauf von Gries 147
Auflauf von Mehl, Kartoffel- oder Reismehl 147
Auflauf von Milchbrot 149
Auflauf von Reis 147
Auflauf von Schwarzbrot . . . 149

B.

Backklare 13
Backklare mit Hefe 13
Backklare mit Wein 13
Backpulverteig 168
Backwerk, kleines 174 183
Backwerk aller Art zu bereiten, kurze Anleitung 157 183
Barben zu backen 62
Barsch mit Beiguß 59
Barsch, gekocht 58,59
Barsch, gestovt 59
Beefsteaks 88
Beefsteaks, roh gehackt 89
Beefsteaks, gehackte oder französische 89
Beefsteaks, englische, am Rost . . 89
Beeren-Marmelade 198
Beiguß von ungekochten Beeren 79,80
Beiguß von Erdbeeren 79
Beiguß von der Brühe eingemachter Früchte 80
Beiguß zu Frikassee 73
Beiguß von Himbeeren 79
Beiguß von Johannisbeeren . . 79
Beiguß von Mandeln zu Fisch, Rauchfleisch und Ochsenzunge . 77
Beiguß von Meerrettig zu Suppen- und Rauchfleisch 74

Seite

Beiguß, weißer, mit Champignons 73/74
Beigüsse 72/82
Beigüsse zu bereiten, kurze Anleitung 72
Beigüsse, kalte 77,79
Beigüsse von Fruchtgelee . . . 80
Beigüsse von Fruchtsäften . . 80
Beigüsse von Obst, Wein und Milch 79/82
Beigüsse, warme, zu Fleisch, Fisch, Gemüse und Klößen . . 72/77
Beize, aromatische 12
Beize von Essig (Marinade) . . 12
Beize von Rothwein (Weißwein) . 12
Bierbraten 87
Bierkaltschale 211
Birnen eingemacht 193
Bisquits, gefüllte 178
Bisquits, gewöhnliche 178
Bisquitkuchen 168
Bisquitpudding mit Sahne . . . 156
Bisquittorte 167
Blätterteig 163
Blumenkohl (zwei) 39/40
Blumenkohlsalat 127
Blut- und Leberwürste 106
Bohnen, dicke 43
Bohnen, dicke, mit Kartoffeln . . 43
Bohnen, getrocknete 44
Bohnen, getrocknete, weiße . . . 46
Bohnen, grüne, einzumachen 230/204
Bohnensalat 127
Braten, englischer 86
Braten, geschnittener 120
Braten aller Art zu erwärmen . 119
Braten-Wichse 14
Bratwurst, gewöhnliche 106
Braunkohl (Krauskohl) 36
Braunschweiger Mumme . . . 208
Brechbohnen 43/44
Brei von Buchweizengrütze . . . 137
Bröfel-Charlotte m. beliebigem Obst 150
Brattorte, Hamburger 165
Brattorte, anderer Art 166
Brühe von Fleischextrakt . . 19/20
Brühe von Hammelfleisch . . . 20
Brühe von Knochen 20
Brühe von Rindfleisch 19
Brühe von Rindfleisch für größere und große Essen 19
Butte, gekocht 67
Butterbeiguß 73
Butterbisquitkuchen 169
Butterkuchen 170

Seite

Butterringe 177
Butterstolle, Dresdner 172
Butter- oder mürber Teig (drei) . 163
Butterweckchen, gefüllte 175

C.

Champignons und andere Speisepilze einzumachen 203
Charlotte von Aepfeln 150
Chokoladenbisquit 178
Chokoladenblumen 178
Chokoladenbrötchen 177
Chokoladen-Creme (zwei) . . . 154
Chokoladenguß (zwei) . . 82. 163
Chokoladenpudding 156
Chokoladenröhrchen 181
Chokoladentorte 166
Creme von Beeren (zwei) . . . 155

D.

Dampfnudeln 137
Dorsch, gekocht 65
Dunstobst 187/188
Dunstobst mit Zucker 187
Dunstobst ohne Zucker 187

E.

Eier frisch zu erhalten 18
Eier, gerührte 138
Eier, verlorene 139
Eierbeiguß (zwei) 72 73
Eierbeiguß, saurer 73
Eierguß zu Fleisch und Fisch . . 77
Eierklößchen 51
Eierkochen, das 138
Eierkuchen, feiner 139
Eierkuchen mit Fleisch 140
Eierkuchen mit Fleisch gebacken . 140
Eiernudeln 55
Eierpunsch 208
Eierschaum zu bereiten 15
Eierspeisen 138/39
Eierwein, englisch 207
Eingemachtes, verschiedenartig 195/196
Eingemachtes, verschiedenartig zu bereiten, kurze Anleitung 183/185
Eingemachtes, gemischtes . . . 195
Einkauf der Lebensmittel . 229/233
Einleitung 1/2
Endiviensalat 126
Ente, gebraten 111
Ente, gedämpft mit Gemüse . . 112
Enten-Frikassee 112

Seite

Entenklein 112
Enten und Tauben, wilde . . . 116
Erbsen, junge 40
Erbsen einzumachen 44
Erbsen, gelbe, zu trocknen . . . 46
Erbsen, graue, zu trocknen . . . 46
Erbsen, grüne, zu trocknen . . . 44
Erbsen, grüne, einzumachen . . 203
Erdbeeren einzumachen 194
Erdbeeren in Essig 189
Erdbeer-Bowle 209
Erdbeer- oder Himbeer-Gelee . . 154
Erdbeer- oder Himbeer-Kaltschale 211
Erdbeermilch-Kaltschale 211
Eskalopes 99
Essiggurken, kleine, einzumachen . 201
Essig, Estragon- 12
Essig, Himbeeren- 12

F.

Familien-Pastete 123
Färben von Zuckerguß 163
Fasan, gebraten 115
Fasan, gedämpft 115
Feldsalat 126
Fette zu verwenden 5/6
Figurenbackwerk 175
Filet, feines, mit Wein 86
Fische und Schalthiere . . . 56/72
Fische zu bereiten, kurze Anleitung 56/57
Fische kalt zu geben 63 64
Fische, gebacken, kalt zu geben . 63
Fische, gekocht, kalt zu geben . . 63
Fischguß, gewöhnlicher, mit Speck 75
Fischguß, feiner, mit Wein . . . 75
Fischleber, gebacken 63
Fischleber gedämpft 62/63
Fischsalat 63/64
Fischsalat mit Kartoffeln . . . 64
Flammeri von Kartoffelmehl . . 156
Flammeri von Sago 156
Flammeri von Stärke- oder Reismehl 156
Fleischbrühe zu bereiten, kurze Anleitung 18/19
Fleisch-Gehäckfel (Hachee) . . . 118
Fleisch-Pfannkuchen 161
Fleischsalat, gemischter 120
Fleischspeisen 82 124
Fleischspeisen zu bereiten, kurze Anleitung 82 84
Flußkrebse 71
Forellen 61

Seite

Frikadellen (zwei) 90. 118
Frikadellen, gebacken 91
Frikadellen mit Guß 91
Frikadellen von Hirsch oder Reh . 117
Frikandeaus, kleine 98
Frikassee (zwei) 198/99
Frikassee von Hammelfleisch . . 96
Frikassee von Hühnern 111
Frikassee von Lamm 97
Früchte und Gemüse, eingemachte 183/204
Früchte in Essig . . . 188/189
Früchte in Branntwein, Rum ꝛc. 189/191
Früchte in Rum oder Kognak, roh, eingemacht 190
Früchte in Senf eingemacht . . 196
Früchte in Zucker eingemacht 191/195
Fruchtsäfte 186/187
Fruchttörtchen 174
Frühstück, einfaches 227
Fülle von Fisch 10/11
Fülle von Kalbfleisch (zwei) . . 10
Fülle von Kalbfleisch und Leber . 10
Fülle von Leber 10
Fülle von Rindfleisch (Farce) . 9/10
Fülle von Schinken 10
Fülle von Schweinefleisch . . . 10
Fülle von Semmel, süß 11
Fülle von Semmel oder Milchbrot 11
Fülle von Wildpret 10

G.

Gabelfrühstück 226/227
Gans zu braten 112
Gans zu dämpfen 113
Gans zu füllen 112
Gans zu sulzen 121
Gans mit Graupen 113
Gänseleber zu braten 114
Gänseleber zu dämpfen 114
Gänsebrust gebraten, kalt . . . 120
Gänsefett zu bereiten 7
Gänseklein, gesulzt 121
Gänse-Ragout 113
Gänse-Schwarz 113
Gänse-Schwarz mit Klößchen . . 114
Geflügel 108 116
Geflügel, zahmes 108/114
Geflügel, wildes 114/116
Geflügel, gesulzt 121
Geflügel-Ragout, braunes . . . 111
Gehäckfel von Geflügel 120
Gehäckfel v. Wildpret u. Wildgeflügel 120

	Seite
Gelees, Cremes und Puddings	152/157
Gelees	199/200
Gelee von eingemachten Fruchtsäften	154
Gelee von Kalbsfüßen, saures	103
Gemüse	35/50
Gemüse, Behandlung und Kochen derselben	35/36
Gemüse zu bereiten, kurze Anleitung	35/36
Gemüse einzumachen	201/204
Gemüse von Rübstiel	39
Gerichte von übrig gebliebenem und kaltem Fleische	118/122
Gerstenkaffee	205
Gerstenschleim	210
Getränke, warme und kalte, Kaltschalen	204/211
Getränke, kalte	208/210
Getränke, warme	204/208
Getränke, für Kranke	210
Getränke, Verschiedenes über dieselben	223
Gewürzplätzchen	179
Gewürzpulver	11
Gittertorte, mürbe	164
Glühwein	207
Griesbrei	137
Griesklöße (zwei)	53/54
Griespudding	146
Griespudding mit Himbeersaft	156
Grilladen von Hammelfleisch	119
Grilladen von Kalbsbraten	119
Grilladen von Kaninchen	108
Grilladen von Pöckelfleisch	119
Grilladen von Ziegenfleisch	108
Grog	207
Grütze, rothe	157
Grütze, schwarze	157
Gurken, gefüllte	42/43
Gurken, geschmorte	42
Gurkensalat	126
Guß von sauren Kirschen	80
Guß, brauner, zu Suppen- und anderem gewöhnlichen Fleische	76
Guß zu Seefischen	75

H.

	Seite
Hackebraten, sächsischer	88
Hagebuttenguß	80
Hagebutten-Marmeladen	196
Hähne, junge und Hühnchen	109
Halbmonde	174
Hammelbraten	94
Hammelbraten nach spanischer Art	95
Hammelfleisch	94/97
Hammelfleisch, grillirtes	95
Hammelfleisch mit Paprika	96
Hammelfleisch mit Rüben	96
Hammelfleisch mit Weißkohl	96
Hammelfleisch mit Zwiebeln	119
Hammelkeule, gedämpfte	95
Hammelkeule, geschmorte (zwei)	94/95
Hammelkeule als Wildpret	95
Hammel-Koteletten	96
Hammel-Koteletten, englisch	96
Hammel-Ragout mit Gurken	96
Hammelrücken, englisch	95
Hammelzunge	96
Hasel-, Feldhühner und Bekassinen	115
Hasel-, Reb- und Feldhühner, gedämpfte, (zwei)	115
Hasenbraten	117
Hasenpfeffer	118
Hecht mit Beiguß	60
Hecht zu backen	60
Hecht mit Sahne zu braten	60
Hecht zu dämpfen	59/60
Hecht blau zu kochen	59
Hecht zu spicken	60
Hecht, sächsischer, mit Aal	60/61
Hefenbretzeln	176
Hefenbretzeln mit Zimmt	176
Hefenklöße (zwei)	54/55
Hefenpudding	145
Hefenteig zu rühren	168
Hefenteig zu schlagen	167
Hefenwaffeln	180
Heidelbeeren einzumachen	195
Heidelbeeren ohne Zucker einzumachen	196
Herbstrüben mit Hammelbrust	41
Heringe mit Beiguß	70
Heringe, frische, zum Abendbrot	70
Heringe, frische, zu backen	69
Heringe zu mariniren	70
Heringe, gesalzene, zu backen	69/70
Heringe, gesalzene, zu mariniren	70/71
Heringsguß zu kaltem Fleisch, Kartoffeln, Kartoffelsalat ꝛc.	78
Heringsguß zu Suppenfleisch, Klößen und Fisch	74
Heringsnudeln	55
Heringssalat (zwei)	128
Himbeeren einzumachen	194
Himbeermilch-Kaltschale	211
Himbeersaft einzukochen (zwei)	186

Seite

Himbeersaft, gegohrener 186
Hirsch- und Rehfleisch, geschmort . 117
Hirsch- und Reh-Frikandeaus . . 117
Hirsch- und Rehkeule 116
Hirsch- und Rehziemer zu braten 116
Honigkuchen 182
Honigplätzchen 179
Hopfensalat 127
Hoppelpoppel 208
Hühnchen zu dämpfen 110
Hühnchen zu füllen 110
Hühner zu backen 110
Hühner, mit Reis gekocht . . . 110
Hummer 71

J.

Johannisbeeren, rothe, einzumachen 193
Johannisbeeren, schwarze, ohne Zucker einzumachen 196
Johannisbeeren-Gelee 200
Johannisbeerguß zu Wildschwein und Schweinebraten 79

K.

Kabeljau, gebacken 67/68
Kabeljau, gekocht 67
Kaffee (zwei) 204 205
Kaffeegesellschaften 228
Kakao 206
Kakao-Kaffee 207
Kalbsbrust, füllen 98
Kalbsbrust, spicken 98
Kalbfleisch 97/103
Kalbs-Frikadellen 100
Kalbs-Frikandeau 98
Kalbsfüße zu backen 102
Kalbsgekröse in braunem Guß . 102
Kalbsherz zu braten 103
Kalbshirn zu backen 102
Kalbshirn mit Guß 101
Kalbskeule zu braten 97
Kalbskeule zu spicken 97
Kalbskeule mit saurer Sahne . . 98
Kalbskopf zu backen 101
Kalbskopf mit Beiguß 101
Kalbskopf-Frikassee 100
Kalbskoteletten 99
Kalbsleber zu backen 103
Kalbsleber zu dämpfen 103
Kalbslunge und Herz 102
Kalbsmilch 100
Kalbsmilch zu backen 100

Seite

Kalbsrücken zu braten 98
Kaltschalen 210 211
Kaltschale von Buttermilch . . . 211
Kaninchen zu braten 107
Kaninchenfleisch 106/108
Kaninchen-Frikassee 107
Kaninchen-Pfeffer 107
Kaninchen-Ragout, säuerlich . . 107
Kaninchenrücken als Hase . . . 107
Kaninchenrücken auf Wildpretart . 107
Kapaun zu braten 108
Kapaun zu dämpfen mit Guß . 109
Kapaun zu füllen 108
Kapernguß zu Fisch und Fleisch . 77
Kapernguß zu Suppen, Hammelfleisch und Klößen 76
Karlsbader Gipfel 174
Karpfen zu backen 57/58
Karpfen, geblauter 57
Karpfen, gestovter 58
Karpfen mit polnischem Guß . . 58
Kartoffeln, Allgemeines über dieselben 47
Kartoffeln mit Beiguß 48
Kartoffeln in Figuren . . . 47/48
Kartoffeln, gebraten 48
Kartoffeln mit Hering . . . 49/50
Kartoffeln, Pell- 48
Kartoffeln, saure 49
Kartoffelauflauf 149
Kartoffelform mit Fleisch . . . 50
Kartoffelklöße (zwei) 54
Kartoffelklößchen, gerührte . . . 51
Kartoffelkuchen 169
Kartoffelmus 49
Kartoffelpudding 146
Kartoffelpuffer (zwei) 141
Kartoffelsalat (zwei) . . . 125 126
Kartoffelscheiben 49
Kartoffelspecksalat 126
Käsekränzchen 161
Käsekuchen 173
Kirschen einzumachen 192
Kirschen, rohe, in Branntwein einzumachen 189
Kirschen, saure, einzumachen . . 192
Kirschen, saure, und Amorellen in Essig 188
Kirschen, süße, in Essig 188
Kirschen ohne Zucker einzumachen 196
Kirschenguß 80
Kirschenmarmelade 197
Klops von Hirsch- und Rehfleisch . 117
Klops, Königsberger 90

Seite

Klöße, Klößchen, Speisen von Nudeln und Makaroni . 50/56
Klöße, Klößchen, Speisen von Nudeln und Makaroni zu bereiten, kurze Anleitung . 50/51
Klöße zu Beigüssen, Obst, Gemüse und Fleisch . . . 52/55
Klöße von rohen Kartoffeln . 54
Klöße, Tiroler 52/53
Klößchen von gemischtem Fleische 52
Klößchen von Fleischresten . . 52
Klößchen von Kalbfleisch . . . 52
Klößchen von Krebs 52
Klößchen von Rindfleisch . . 51/52
Klößchen von Schweinefleisch . 52
Kochgeschirre 211
Kohl, römischer (Mangold) . . 38
Kohlrabi 42
Kohlrollen, gefüllte 37/38
Kokosnußbutter 8/9
Kompotts 129/135
Kompott zu bereiten, kurze Anleitung 129
Kompott von gebackenen Aepfeln 131
Kompott von getrockneten Aepfeln 134
Kompott von rohen Aepfeln . 130
Kompott von süßen Aepfeln 130
Kompott von ungeschälten Aepfeln 130
Kompott von Aprikosen . . . 132
Kompott von Birnen 132
Kompott von getrockneten Birnen 134
Kompott von Heidelbeeren . . 133
Kompott vom Himbeeren oder Erdbeeren 134
Kompott von Johannisbeeren . 134
Kompott von Kirschen . . . 129
Kompott von entsteinten Kirschen 129
Kompott von getrockneten Kirschen 134
Kompott von frischem Obste 129/134
Kompott v. getrocknetem Obste 134/135
Kompott von Pfirsichen . . . 132
Kompott von Pflaumen (zwei) 132/133
Kompott v. getrockneten Pflaumen (zwei) 134
Kompott von Prünellen . . . 133
Kompott von getrockneten Prünellen 135
Kompott von Quitten 132
Kompott von Reineclauden . . 132
Kompott von Rhabarber . . . 133
Kompott von Stachelbeeren . . 133
Konserven-Kräuter 11
Kopfsalat 126

Seite

Korinthen und Rosinen zu reinigen 15
Korinthen und Rosinen zu schwellen 15
Körnergebackenes 160
Koteletten, gedämpfte 100
Kraftguß, weißer, zu Geflügel, Pasteten und Flußfischen . . . 73
Krausgebackenes 160
Kräuterguß 75
Krebsbutter zu bereiten . . . 13,12
Kuchen 167/174
Kuchen, Braunschweiger 169
Kuchen, englischer oder Plumkuchen 169
Kuchen von Zwiebacksbisquit . . 169
Kuchenöl auszuglühen 8
Kuchenteig, mürbe gerührter . . 167
Kürbis, chinesischer, als Ingwer . 193

L.

Laberdan 69
Lammbrust zu füllen 97
Lammfleisch, grilliertes 97
Lammfleisch, gebackenes, Wiener . 97
Lammkoteletten 97
Lammrücken auf englische Art . . 96
Lammrücken als Wildpret . . . 96
Leberklöße 52
Leberpastete 123
Lebkuchen, brauner (zwei) . . . 182
Leipziger Allerlei 40/41
Limonade, warme 210
Linsen 46
Löffelbisquit 178

M.

Makaroni mit Beiguß 56
Makaroni mit Käse 56
Makaroni mit Schinken 56
Makrelen zu kochen 69
Makronen 177
Makronentorte 167
Mandeln zu reiben 16
Mandeln zu stoßen 15/16
Mandelbisquittorte 167
Mandelcreme 154
Mandelguß 82
Mandelmilch 210
Mandelplätzchen 179
Mandeltorte (zwei) 166
Mandeltörtchen 174
Marmeladen und Muse . . 196/199
Marmelade, gemischte 198
Marmelade von Himbeeren, Erdbeeren oder Johannisbeeren . . 198

Seite

Marzipan 181
Marzipan, Lübecker 182
Maulbeeren oder Brombeeren einzumachen 194
Meerrettig mit Milch 74
Meerrettig, saurer 77
Meerrettigguß mit Eier 77
Mehl-Pfannkuchen 142
Mehlklößchen, gerührt 51
Mehlpuffer 141
Mehlschwitze im Vorrat 13
Melonen einzumachen 191
Melonen in Essig 188
Melonen-Kürbis in Essig . . . 189
Merlan 69
Mettwurst zu braten 106
Mettwurst, geräuchert 106
Milch, das Gerinnen derselben zu verhindern 17
Milch, sauer gewordene zu verbessern 17
Milchchokolade 206
Milch-, Eier- u. Pfannenspeisen 135/142
Milch-, Eier- und Pfannenspeisen zu bereiten, kurze Anleitung . . 135
Milchguß, gewöhnlicher 81
Milchkaltschale 210
Milchspeisen 136/138
Mischfrucht in Branntwein . . . 190
Mockturtle-Ragout 101
Möhrchen, junge 41
Mürbebraten (Filet) 86
Mürbetorte, aufgelegte 164

N.

Napfkuchen 171
Napfkuchen, altdeutscher 171
Napfkuchen, Göttinger 171
Natronkuchen 170
Nieren-Gehäckfel 102
Nudeln, bairische 137
Nudeln zu bereiten 14
Nudeln mit Butter 55
Nußtorte 165

O.

Obstauflauf 149
Obstkuchen mit Deckel 174
Obstkuchen von Hefenteig . . . 173
Ochsendampfbraten 85
Ochsenmaulsalat 128
Ochsenzunge, frische 93
Ochsenzunge zu pökeln und zu kochen 93
Oelguß, feiner weißer, zu Fisch, Geflügel, Hummer 2c. 78

Seit

Ofenpuffer 141
Omelette mit Eingemachtem . . 139
Omelette mit Kruste 140
Omelettenauflauf 149

P.

Pannfisch 69
Paprikafleisch, ungarisches . . . 91
Paprikafleisch, ungarisches, von Hirsch oder Reh 117
Pasteten und Pastetchen . . 123/124
Pastetenteig 123
Perlgraupen in Milch 137
Perlzwiebeln einzumachen . . . 203
Petersilie gestovte 39
Pfannenspeisen 135/142
Pfannkuchen mit Beeren 142
Pfannkuchen, Berliner 160
Pfannkuchen 142
Pfannkuchen, gefüllt 142
Pfannkuchenspeise 162
Pfefferkuchen, Nürnberger . . . 182
Pfeffernüsse, braune 180
Pfeffernüsse, weiße 180
Pfirsiche, eingemachte 192
Pfirsich-Bowle 209
Pflaumenguß 80
Pflaumenmus (drei) . . . 133 135
Pflichten der Hausfrau am Tische 215
Plinsen zu backen 140
Plinsen, gefüllt 141
Plockfinken 93
Plumpudding 144
Pökel, gekochte 92
Pökel und Pökelstücke 92
Pökelfleisch zu kochen 92
Pökelfleisch zu bereiten und zu kochen 105
Poularden 109
Preißelbeeren einzumachen . . . 195
Preißelbeeren ohne Zucker einzumachen 195
Preißelbeerenguß 80
Preßkopf 121
Puddings, Aufläufe und andere süße Speisen 142/151
Puddings, Aufläufe 2c. zu bereiten, kurze Anleitung . . . 142
Puddings 143/147
Pudding von Bratenresten . . 143
Pudding von Fisch 144
Pudding von Reismehl . . . 146
Pudding von Schwarzbrot . . 144
Pudding von Semmel 146

Seite

Punsch-Gelee 154
Puter, gebraten 109
Puter, gedämpft 109

Q.

Quantitäten-Tabelle 221
Quitten-Gelee 200
Quitten-Marmelade 197

R.

Ragout von übrigem Fleisch . . 119
Rauchfleisch zu bereiten u. zu kochen 105
Rauchfleisch und geräucherte Zunge 93
Rebhühner zu braten 114
Reineclauden einzumachen . . . 192
Reinigen des Geflügels 3/4
Reisauflauf mit Aepfeln (zwei) . 148
Reisauflauf mit Rosinen . . . 147
Reisbrei 136
Reisbrei mit Aepfeln 136
Reisbrei mit Zwetschgen 136
Reisklöße, gebackene 54
Reispudding (zwei) . . . 146. 155
Remouladenguß zu feinen Fleisch- und Fischgerichten 77/78
Rinderbraten 88
Rinderbraten mit Milch 88
Rinderkoteletten (Rostbraten) . . 89
Rinderkoteletten (englisch) . . . 89
Rinderkoteletten geschmort . . . 89
Rindfleischbraten und Speisen . 84/94
Rindfleisch als Wildbraten . . . 87
Rindfleischrollen mit saurem Guß . 92
Rindfleischsuppen mit verschiedenen Einlagen 30/31
Rindsgar 92
Rindsnierenfett schmackhaft zu bereiten 7/8
Rippe, gedämpfte 85
Roastbeef 85
Roastbeef, englisch 85
Rosenkohl 38
Rosinenguß zu Ochsenzunge, Suppen- u. Rauchfleisch, Bratwürsten ꝛc. 76/77
Rosinenkuchen (zwei) . . . 160. 170
Rosinenstolle, Dresdner, m. Streusel 172
Rothkohl 37
Roulette von Schweinefleisch . . 104
Rüben, gelbe 41
Rüben, Teltower 41/42
Rumguß 81
Rümpchen 62
Rumsteak, englisch 88

Seite

S.

Säfte aus Stein- oder Kernobst bereitet 186
Sagoguß 81
Sahnenguß zu Fisch 75/76
Sahnenguß zu Fisch, Fleisch, Salat 77
Sahnenschaum zu bereiten . . . 15
Salate 125 129
Salat von Brunnenkresse . . . 126
Salat von gelben Möhren . . 127
Salat von weißem Rettig . . 127
Salat von Rothkohl 127
Salatbereitung, kurze Anleitung 125
Salatböhnchen in Salz oder Zucker einzumachen (zwei) . . 202
Salicyllösung mit Wasser oder Arak (zwei) 17
Salzbretzeln, gekocht 176
Salzgurken einzumachen 201
Sandtorte 165
Sardellenbutter 13
Sardellenguß (zwei) 74. 78
Sardellenguß, weißer 74
Saucißchen, falsche 105
Sauerbraten 87
Sauerkraut (zwei) 45
Sauerkraut mit Speck 45
Sauerkraut-Pudding 45/46
Schalthiere 71-72
Schaumbier 208
Schaumguß (zwei) 81
Schaumkartoffeln 175
Schaumspeise von Bisquit . . . 151
Schaumspeise mit Obst 150
Schaumspeise von Zwieback . . . 151
Schaumspeise 151
Schaumwaffeln 180
Schellfisch, gebacken 65
Schellfisch zu kochen 64
Schellfisch mit Beiguß . . . 64/65
Schinken zu kochen 104
Schinken-Gehäckfel 120
Schinken-Nudeln 55
Schinken-Pastete 124
Schleien 59
Schmalzgebackenes 157/159
Schmalzgebackenes, Torten, Kuchen, kleines Backwerk . . . 157/183
Schmelzbutter zu bereiten . . . 6/7
Schmorbraten (Stoved Beef) . . 84
Schneidebohnen 44
Schneidebohnen, eingemachte oder Salatbohnen 44

Seite

Schüssel-Pastete von Bratenresten . 124
Schwarzwurzeln 41
Schweinefett zu bereiten 7
Schweinefleisch 104/106
Schweinskeule, gebeizt 104
Schweinskeule, gebraten 104
Schweinskeule mit Kruste . . . 104
Schweinskoteletten 104
Schweinsleber 106
Schweinslende zu braten 104
Schweinsnierchen 106
Schweinsrücken oder -Nacken . . 104
Schweinssülze 122
Seefische 64
Seezunge zu backen 67
Seezunge zu kochen 67
Sellerie, gedämpfter 42
Sellerieſalat 127
Selters-Limonade 209
Selterswasser mit Milch 210
Senfgurken einzumachen 201
Senfguß (drei) 76. 78. 79
Senfguß mit Eier 79
Senfguß zu Suppenfleisch, Fisch und Kartoffeln 78
Serviren, vom 222
Soleier zu bereiten 138
Spanferkel zu braten 105
Spanferkel, gesulztes 121
Spargel zu kochen 39
Spargel zu schmoren 39
Spargelbohnen 43
Spargelsalat 127
Spargel und Blumenkohl einzumachen 203
Speckbraten, pommerscher . . . 86
Speckguß zu Klößen, Kartoffeln, Hülsenfrüchten 74/75
Speckklöße 53
Speckkuchen 173
Speisen von Nudeln u. Makaroni 55/56
Speisen, süße, verschiedene . 150/151
Speisen, kalte süße, Cremes, Gelees 151/157
Speisen, kalte süße, Cremes, Gelees zu bereiten, kurze Anleitung 151/152
Spicken, das 5
Spiegeleier 139
Spinat 38/39
Spritzgebackenes 160
Stachelbeeren einzumachen . . . 194
Stachelbeeren ohne Zucker einzumachen 196
Stachelbeeren-Marmelade . . . 197

Seite

Steaks von Hirsch- oder Rehfleisch 117
Steifen (Blanchiren) von Geflügel und Fleisch 5
Steinbutte zu kochen 66,67
Steinpilze, gedämpft 46
Stinte zu kochen 69
Stockfisch 68/69
Stolle, Leipziger 172
Stoppelgänschen zu braten . . . 112
Stör 65 66
Stör zu backen 66
Stör zu dämpfen 66
Stör kalt zu geben 66
Stör zu kochen 65
Stör vorzubereiten 65
Streuselkuchen, schlesischer . . . 170
Suppe von Apfel 35
Suppe von Apfelwein 34
Suppe von Bier (zwei) 34
Suppe von Birnen 35
Suppe von getrockneten Bohnen 28/29
Suppe von Brot 24/25
Suppe von Brot, Wasser-, süße . 25
Suppe von Buchweizengrütze . . 22
Suppe von Buttermilch mit Brot oder Kartoffeln 33/34
Suppe von Eierflocken 31
Suppe von getrockneten Erbsen . 28
Suppe von getrockneten Erbsen und Kartoffeln 28
Suppe von jungen Erbsen . . . 27
Suppe von Erbsmehl . . . 27/28
Suppe von Fisch (zwei) 29
Suppe, französische 27
Suppe von Graupen (drei) . . . 21
Suppe von Gries 20
Suppe von Gries mit Kornmilch 20/21
Suppe von Grünkern 23
Suppe von Hackereis 31
Suppe von Hafergrütze (zwei) . . 22
Suppe von Hühnern 32/33
Suppe von Kalbfleisch und Brühe 32
Suppe von Kalbshirn . . . 31/32
Suppe v. Kalbskopf und Brühe . 31
Suppe von Kartoffeln 23
Suppe von rohen Kartoffeln . 23/24
Suppe von Kartoffeln mit Weißkohl und Wurst 24
Suppe von Kartoffeln mit Wirsing und Wurst 24
Suppe von Kartoffelmus . . . 24
Suppe von Kerbel 26
Suppe mit Klößen oder Klößchen . 30
Suppe von Kräutern 26

Seite

Suppe von Krebs 30
Suppe von Linsen 29
Suppe von Maismehl 22
Suppe von Mais mit Einlage . 23
Suppe von Mehl, süß 25
Suppe von Mehl mit Milch . . 26
Suppe von Mehl mit Speck . . 25
Suppe von Mehl, braun . . . 25
Suppe von Milch mit Brot . . 33
Suppe von Milch mit Kartoffeln . 33
Suppe von Milch mit Nudeln . . 33
Suppe von Milchmehl 33
Suppe mit Nudeln und Figurenspeise 30
Suppe mit Pfannkuchen 30
Suppe von Ragout 33
Suppe von Reis (zwei) . . . 21/22
Suppe von Rothwein 34/35
Suppe von Sago 22
Suppe von Salat 26
Suppe von Schaumbier 34
Suppe von Sellerie 26
Suppe von Semmelkropfen . . 30/31
Suppe von Tauben 33
Suppe von Tomaten 27
Suppe von Wein (zwei) 34
Suppe von Weißbrot 25
Suppe von Wurzelbrei 26
Suppen 1/35
Suppen von Bier und Wein 34/35
Suppen von Fischen u. Krebsen 29/30
Suppen von verschiedenen Fleischen 31/33
Suppen von Gemüse und Hülsenfrüchten 26/29
Suppen v. verschiedenen Getreideprodukten 20/23
Suppen von Kartoffeln, Brot und Mehl 23/26
Suppen von Milch 33/34
Suppen von Obst 35
Suppenfleisch aufgewärmt, mit Guß 119
Suppenklöße und Klößchen . . 51/52
Süßwasserfische 57/64

T.

Täubchen, junge 111
Tausendblättertorte 165
Thee 205
Theepunsch (zwei) 207
Thees, Verschiedenes über dieselben 227/228
Tisch und Tafeldecken zu den verschiedenen Gelegenheiten . . . 212
Tödten des Geflügels 3
Tomaten einzumachen 203
Tomatenguß 75
Torten 162/167

V.

Vanillebrot 177
Vanille-Creme 154
Vanilleguß 82
Vanillezwieback 179
Viktoriareis 157
Vierecke, schiefe 161
Vorbereitungen 3/18

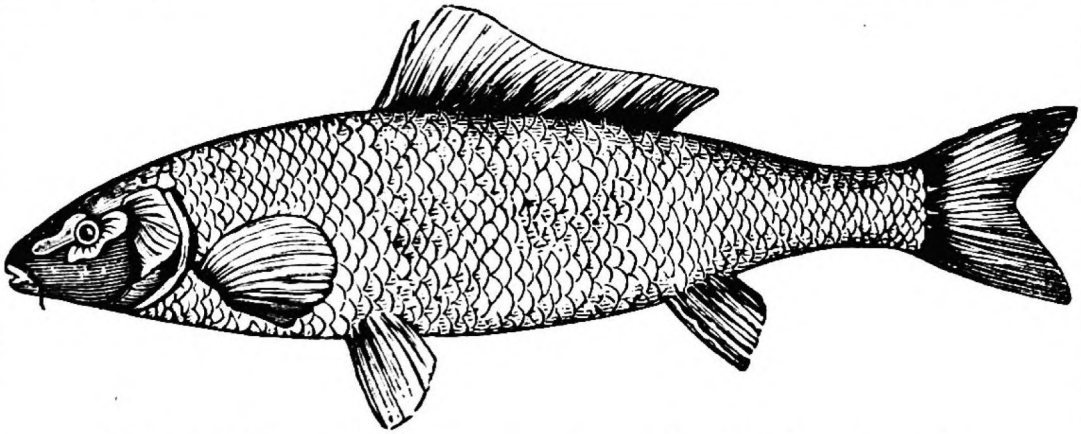
W.

Wallnüsse in Essig 189
Waldmeister- oder Mai-Bowle . . 208
Warmbier 208
Wasserchokolade 206
Wassergrütze (Grützenschleim) . . 22
Wein-Creme 155
Wein-Gelee (zwei) 153
Weinguß (zwei) 81
Weinguß zu Wildpret, feinem Fisch 77
Weinkaltschale 211
Weinpunsch 208
Weintrauben in Branntwein . . 190
Weißbrotklöße 53
Weißkohl (Kappes) 37
Weißkohl, braun geschmort . . . 67
Weißkohl mit Fleisch 37
Weißkraut 37
Wiener Schnitzeln 99
Wildpret 116/118
Windbeutel 176
Wirsing (Savoyerkohl) 36
Wirsing mit Kartoffeln . . . 36/37

Z.

Zander 62
Zerlegen und Anrichten 217
Ziege, gebraten 108
Ziege mit Paprika 108
Ziegenfleisch 108
Ziegen-Frikassee 108
Ziemer von Wildkalb 116
Zimmtguß 82
Zimmtröhrchen 181
Zitronen-Gelee (zwei) 153
Zitronen-Limonade 209
Zitronensaft zu bereiten 16

	Seite
Zitronenschalen aufzubewahren	16
Zunge zu braten	93
Zunge, geräucherte	93
Zunge mit polnischem und Rosinenguß	94
Zungenragout	94
Zucker, gebrannten, zu bereiten	14
Zuckererbsen	40
Zuckergebackenes	178
Zuckerguß	162
Zucker, Streu- und Hagel-, im Vorrath	17
Zucker, Vanille-, im Vorrath	16
Zucker, Zitronen- und Orangen-, im Vorrath	17
Zuckerzwieback	179
Zusammenstellungen zu großen, kleineren u. kleinen Gesellschaftsessen	224 225
Zwetschgen einzumachen	192
Zwetschgen in Essig	188
Zwetschgen, rohe, in Branntwein eingemacht	190
Zwetschgen, Mirabellen, Pfirsiche, Aprikosen und Reineclauden in Rum oder Kognak	191
Zwetschgen-Marmelade	197
Zwetschgen-Mus	198
Zwiebelguß mit Speck	76
Zwiebelguß zu Suppenfleisch, Kartoffeln und Klößen	76
Zwiebeln, gedämpft	42



J. F. Jäger, Lübeck

Fischstrasse 31 ✻ Fernsprecher 54

Fischhandlung, Fischräucherei

Fischkonservenfabrik

empfiehlt lebende, frische, geräucherte u. marinierte Fische aller Art.

Lebende Hummer und Krebse.

J. J. STRUVE

Farben, Droguen, Parfumerie

Seifen u. Toilettartikel

Thee, Cacao, Chocolade

Spezialität:

Backpulver, Puddingpulver
Rotegrützpulver, Gelee-Extract
Conserven, Fleischextracte
Maizena, Mondamin.

Breitestrasse 95.

Elbschloss-Brauerei

Nienstedten.

Elbschloss-Biere

sind aus bestem **Hopfen** und **Malz** hergestellt **garantiert rein,** wohlschmeckend und bekömmlich, der Gesundheit zuträglich und den **ächten bayrischen Bieren** an **Güte** mindestens gleichkommend.

Lieferung in Gebinden und Flaschen frei ins Haus.

General-Vertreter für Lübeck und Umgebung:

M. Hofmann

An der Mauer 9/11. ✻ Fernspr. 1161.

Schirmfabrik von H. Stoppelman

Hüxstrasse 40 LÜBECK Hüxstrasse 40

empfiehlt ihre hocheleganten Fabrikate in

Regen- u. Sonnensehirmen

zu den allerbilligsten Preisen.

Nur eigenes Fabrikat.

Mk. 3,15 Hut-Bazar vis-à-vis, Hüxstr. 41.

Tapeten

Spezial-Geschäft.

Johs. Russow

Tapezier und Dekorateur

Mühlenbrücke 4.

Portièren
Garnituren etc.
Gardinenstangen etc.

Max Dawartz

Uhrmacher u. Optiker

Obere Hüxstr. 16.

Grosses Lager in

Uhren

und optischen Waaren.

Reparaturen

schnell u. billig.

Uhrenreinigen Mk. 1.50,

Neue Federn Mk. 1.—.

1 Jahr Garantie.

Das Beste

Lösungsmittel der Neuzeit ist

gegen Husten und Heiserkeit jedenfalls mein, **ärztlich erprobter und ärztlich begutachteter,** von jeder gesundheitsschädlichen Substanz freier

Rhamin-Zucker.

Preis Mk. 1.20 das Pfund.

Nur zu haben in der **Bonbonfabrik**

von

M. G. Borbor, Pfaffenstr. 6.

Begründet 1865.

Fernsprecher 875.

Johs. John

Lotterie-Haupt-Collecte

empfiehlt

Loose

sämmtlicher Staats-Lotterien.

Lübeck

Königstrasse 86, b. d. Wahmstrasse.

Corsets jeder Art

in grösster Auswahl.

Stets das Neueste zu billigen Preisen.

W. RAMM

Corsetmagazin

Pfaffenstr., Ecke der Breitestr.

Für jede Figur passende Façons in allen Längen und Preislagen.

Anfertigung nach Maass

in bester Ausführung.

Messerwaren
Alfenidewaren
Waffen
Jagdgeräte
Munition

Johs. Vittur
Lübeck, Holstenstr. 13

Messerschmiede
Büchsenmacherei
Schleiferei und Polierwerk
Reparatur-Werkstatt
mit Elektromotoren-Betrieb.

Stickerei-
Geschäft
Anna Petersen
Sand-
Strasse 15.

H. Rühl, Lübeck
71 Königstrasse 71
Spezialität:
Fabrikation chirurg. Instrumente

Instrumententische u. Schränke, künstl. Füsse ohne Schienen, mit selbstthätiger Hebung und Streckung des Unterschenkels,
Geradehalter etc.
Weitgehendste Garantie.
Beste Referenzen zur Verfügung.
Grosse Auswahl in
Qualitäts-Krankenfahrstühlen I. Ranges.
Gebrauchte Krankenfahr-Stühle
billig zu vermieten
Bruchbänder, Gummistrümpfe, Leibbinden, Luft- und Wasserkissen, Spritzen, Douchen, Bidets etc. etc.

Elise Praagst
46 Breitestr. 46

Spezial-Besatz-Geschäft
Mechan. Stickerei
Plissée-Anstalt.

Lager
von sämtlichen
Holländ.-Waren.

Butterhandlung zur Krone
LÜBECK
*Markt 9. * Breitestr. 70.*
Versand u. Ausschnitt
feinster
Wurst u. Käsesorten
en gros und en detail.
—Prompte Bedienung.—
Solide Preise.

Wilh. Mierow.
Geldschrank-
Cassetten-
Schmuckkasten-
Fabrik
Kunst- u. Bauschlosserei
Lübeck
39 Engelsgrube 39.

C. Bliesath Ww.
Sandstr. 9 **LÜBECK** Sandstr. 9
Spielwaaren-Lager
Kinderstühle und -Tische
Babischutzgitter, Kinderpulte
Block-, Sport-
und Puppenwagen
Turngeräte
Stelzen, Luftkegel, Croquet, Boccia.
Fuss-, Faust-
und
Schleuderbälle.

Schweineschlachterei
und
Wurst-Fabrik
von
Carl Hamann
LÜBECK
*Breitestr. 22. * Fernsprecher 1146.*
Täglich frisch:
Bratwurst, Saucischen
Rahmwurst, Bierwurst
und Bockwurst
Saure Napfsülze
ff Aufschnitt
Holsteinische Landschinken
Rauchfleisch.
en gros. & en detail.

W. Hasse
Kohlmarkt 8 – Markt 5
Glas-, Porzellan- und Steingutwaren
Lampen
Vollständige Haus- u. Küchen-Einrichtungen
Preisgewinne
für Clubs und Vereine
Mässige Preise.

Fleischhauerstr. 26
Anfertigung nach Maass
Bernhard Meyerhoff
Damenschneider
in modernsten Façons
zu soliden Preisen

Gold-, Silber- und Alfenidewaren
Johs. Tollgreve
Goldschmied
Königstrasse 92.
Reparaturen
an Juwelier-, Gold-, Silber- u. Alfenidesachen
fertigt billigst an.
Vergolden und Versilbern
Neuarbeitungen.

Continental-Fahrrad-Industrie
Untertrave 103 * Fischstr. 7.
Neue, erstklassige, deutsche Fahrräder
von Mk. **100.—.**
Sämtliche **Fahrrad-Zubehör- u. Ersatzteile**
konkurrenzlos billig.
Grösste Reparaturwerkstatt
für **Fahrräder** u. **Nähmaschinen**
aller Systeme.

Spezialität:

Schuhwaren in allen Preislagen:

Hausschuhe, Pantoffel,
Knopf- u. Schnürstiefel.

Starke Mädchen-Schuhe Mk. 3.60—4.50,
Elegante Damen-Stiefel Mk. 6.20—10.50.

Grosse Auswahl
in
Kinder-Schuhen.

Schuhwarenhaus Louis Cantor

Lübeck, Breitestrasse 53

Lieferant des Beamten-Vereins.

E. Hirsekorn

Sandstr. 20. LÜBECK Sandstr. 20.

Fabrik und Lager
aller Sorten
Pelzwaren, Hüte und Mützen.

Anfertigung von
Uniform-Mützen.

Reparaturen prompt und billig.

Ed. Starcky

Fischergrube 19/21

Bau-Glaserei und Glas-Handlung.

Einrahmung
von Bildern u. Spiegeln

Grosses Lager in
Bilderleisten,
Fenster- u. Spiegelglas.

Zur Sache!!

Trinkt
Schmachtels
Eier-Cognac.
Kein Mehlzusatz. * Keine Farbe.
Nur frische Eier.
Überall zu haben.
Fabrikant:
Rudolf Schmachtel
Lübeck
52 Hüxstr. 52.

Carl Buchholtz

Hauptgeschäft:
Fackenburger Allee 10 b.

Filiale:
am Lindenplatz
im Hause d. St. Lorenzapotheke.

Eisen-Waaren

SPEZIALITÄT:
Bau-Beschläge, Oefen und Herde
Haus- u. Küchengeräte.

Ludwig Riechert
Dekorationsmaler
Viktoriastr. 24 * LÜBECK * Viktoriastr. 24
Anfertigung sämtlicher
Dekorations-, Reklame- u. Anstrich-Arbeiten
Kostenanschläge und Entwürfe jederzeit gerne zu Diensten.
Spezialität:
Malereien in modernem Stil.
Streng reelle u. prompte Bedienung bei sehr mässigen Preisen.

FRD. HOLST

Fleischhauerstr. 8 ❋ Fernsprecher 1260

Spezialgeschäft

in allen

Wild- und Geflügelsorten

zu den billigsten Tagespreisen.

Clara Öhlrich

Breitestrasse 67.

Wolle und Strickgarne

Strumpfwaaren und Tricotagen.

Spezial-Geschäft.

J. Oldenburg

Königstr. 30

Gegenüber dem Catharineum

Grosses

Kinderwagen=

und

Korbwaarenlager

Verandamöbel

in verschied. Farben und Mustern.

Neuanfertigung u. Ausbesserungen

solide und prompt.

Bernhöft & Wilde

LÜBECK

Fischergr. 79 ✻ Fernspr. 139

Steinkohlen u. Cokes

sowie sämtliche anderen

✻✻ Brennmaterialien ✻✻

en gros en detail.

Für die Familie

ist die interessanteste Tages-Zeitung

Lübecker Nachrichten

Eisenbahn-Zeitung

Reichhaltiges Feuilleton

Spannende Romane und fesselnde Erzählungen.

Man abonniert für **Mk. 2.25** bei den **Kaiserlichen** ✻✻ **Postanstalten** und bei unserer Expedition ✻✻ ✻✻✻✻✻✻ **29 Gr. Petersgrube 29.** ✻✻✻✻✻✻

Sarg-Magazin
Tischlerei
C. Behrens Nachf.
A. Brodersen.
Aegidienstr. 7 — Fernspr. 1090

Uebernahme
ganzer Beerdigungen.

Stets Neuheiten in
Metall- und Perl-Kränzen

Modernste
Oefen u. Sparherde
in allen Preislagen

R. Gieth, Töpfermeister
Fischergrube 15
Fernsprecher 1093

stets vorrätig

Reparaturen
prompt und billig.

Gegründet 1874

Malzextrakt-Fabrik ⁂ Dampfbierbrauerei

Paul Flemming

Engelsgrube 62/64

Rein aus Malz
im Vacuum hergestelltes
concentriertes
MALZ-EXTRACT
von heller Farbe
lieblichstem Malzgeschmack
u. überraschender Wirkung.

Erste und bewährteste Brauerei
für rein aus Malz und Hopfen gebrautes
Malzbier,
Doppel-Malzbier
und
Deutschen Porter
vortrefflichster Güte.

Käuflich:
in allen Apotheken und Droguen-Handlungen
und in den durch Plakate kenntlichen Colonialwaaren-Handlungen.

Fernsprecher 877.

Petroleum-Tank-Wagen

GEORG TAUMANN, LÜBECK.

Garantirt reines doppelt raffinirtes amerikanisches Petroleum

Kein Mischoel.

Wöchentliche Lieferung frei ins Haus
in Leihkannen jeder Grösse.

Prima Oel- u. russ. Seifen.

Gebrüder Buck, Lübeck

Essig-, Wein-Essig- & Senf-Fabrik

empfehlen:

Feinsten Lübecker Tafel-Essig

Essig und Essig-Sprit

Wein-Essig in 3 Sorten

Estragon- und Gewürz-Essig

Feinster Lübecker Tafel-Senf.

Alles in Flaschen bezw. Gläsern u. in Gebinden.

Prämiirt
Lübeck 1885 mit dem Ehrenpreis für die beste Gesamtleistung.
Lübeck 1895 mit der gold. Medaille der Deutsch-Nord. Handels- und Industrie-Ausstellung

Samen-, Pflanzen-
und
Blumen-Handlung
von
W. C. J. Petersen
LÜBECK
obere Fleischhauerstr. 2 Ecke d. Breitestr. 73
Spezialität:
Anfertigung jeglicher Art Blumen-Binderei.
Auswärtige Bestellungen
werden gewissenh. u. rechtzeitig ausgeführt
Telegr.-Adr.:
Petersen, Blumenhandlung, Lübeck.
206 Telephon 206.

Eugen Radtke
(vorm. A. Levy).

Buchdruckerei
und
Papierhandlung

LÜBECK
11 Mühlen-Strasse 11.

J. M. Laurisch

Chemische Reinigung. ✻ **Mechanische Klopfwerke.**
Wäscherei. Färberei.
Spezialität:
Reinigung von Gardinen, Portièren etc.
Anstalt: **Geninerstrasse 26.**
Filialen:
Beckergrube 9 **Mühlenbrücke 7a**
halten sich bei promptester und schnellster Bedienung empfohlen.

Das Spezial-Putzgeschäft

von

BERTHA DÖHRMANN

Arthur Mansfeld Nachf.

Holstenstrasse 18

empfiehlt

Damen- u. Kinderhüte

in stets reichster Auswahl

zu bekannt billigen Preisen.

Modernste Façons u. Verarbeitung.

Hansa-Meierei

Telephon No. 281 G. m. b. H. **Telephon No. 281**

empfiehlt für Küche und Haushaltung

Ia Butter zu Tagespreisen

Höchstprozentigen Schlagrahm

Saurer Rahm * Caffee-Rahm

Pasteurisierte filtrierte Milch etc. etc.

Gefl. Aufträge an unsere 16 Verkäufer, sowie an unsere Filialen Kohlmarkt, Johannisstrasse, Parade erbeten.

Kartoffeln ✻ Obst ✻ Gemüse

liefert

in bekannter Güte billigst

27 Holstenstr. **Karl Voss** Holstenstr. 27

Ludw. Hartwig

8 Obertrave 8 ✻ **LÜBECK** ✻ Fernsprecher 349

liefert sämtliche zum Verkauf gestellten Waren
in nur ausgezeichnet guten Qualitäten zu den billigsten Preisen.

Ludwig Hartwig's Kaffee ist im Verhältnis zum Preise der Beste.

Naturelle Röstung ohne Ueberzug.

Kolonialwaren
Spezialität:
Thees's in eigener Packung.
Cacao, Chokolade, Vanille,
Provenceöl, Speiseöl,
Hannoversches Speise-Rüböl
Fleisch-Extracte, Maggi
Pudding-Pulver, Gemüse-Conserven
Wein, Cognac, Rum
Spirituosen, Brennsprit
Käse
in zehn verschiedenen Sorten.

Allerfeinste und feinste
Meiereibutter u. Margarine
Speck, Schmalz, Corned-Beef u. Pork
Lichte, Toilette- und Wasch-Seifen
Sämtliche Artikel zur Wäsche
Fussbodenöl,
trocknet in 4 Stunden mit hohem Glanz
Nachtlampenöl
Scheuertücher, Schwämme, Fensterleder
Putz-Artikel
Essig- und Herings-Lager
Topf- und Steingutwaren.

Auf Wunsch lasse ich wöchentlich 2 mal vorfragen.

Jeder Käufer erhält bei **jeder** Zahlung eine Quittung (Bons), wofür ich bei Rücklieferung **2 %** vergüte.

Aufträge für Post- und Bahn-Versand werden prompt ausgeführt.

Installations- und
Spezialgeschäft für Beleuchtungswesen

Königstr. 44 **Radtke & Ahlers, Lübeck** Fernsprecher 899

übernehmen zur Ausführung

Gasanlagen, Haustelegraphen-Anlagen
Läutewerke, elektrische Licht- und Kraftübertragungsanlagen
auch wird jede darin vorkommende
Reparatur sorgfältig und billig ausgeführt

Gaskocher, Badeeinrichtungen, Gasheizöfen
transportables selbsterzeugendes Gasglühlicht
Prima Glühkörper
Starklichtbrenner, Gasfern- und Gasselbstzünder,
Beleuchtungsgegenstände aller Art.
Versicherung und Reinigung von Gasglühlichtanlagen nach Vereinbarung.

Niederlage
der
Lübecker Conserven-Fabrik
vorm. D. H. Carstens, A.-G.
Holstenstrasse 6 **Lübeck** *Holstenstrasse 6*

Gemüse- Frucht- und Fleischconserven

Getrocknete Gemüse, Marzipan.